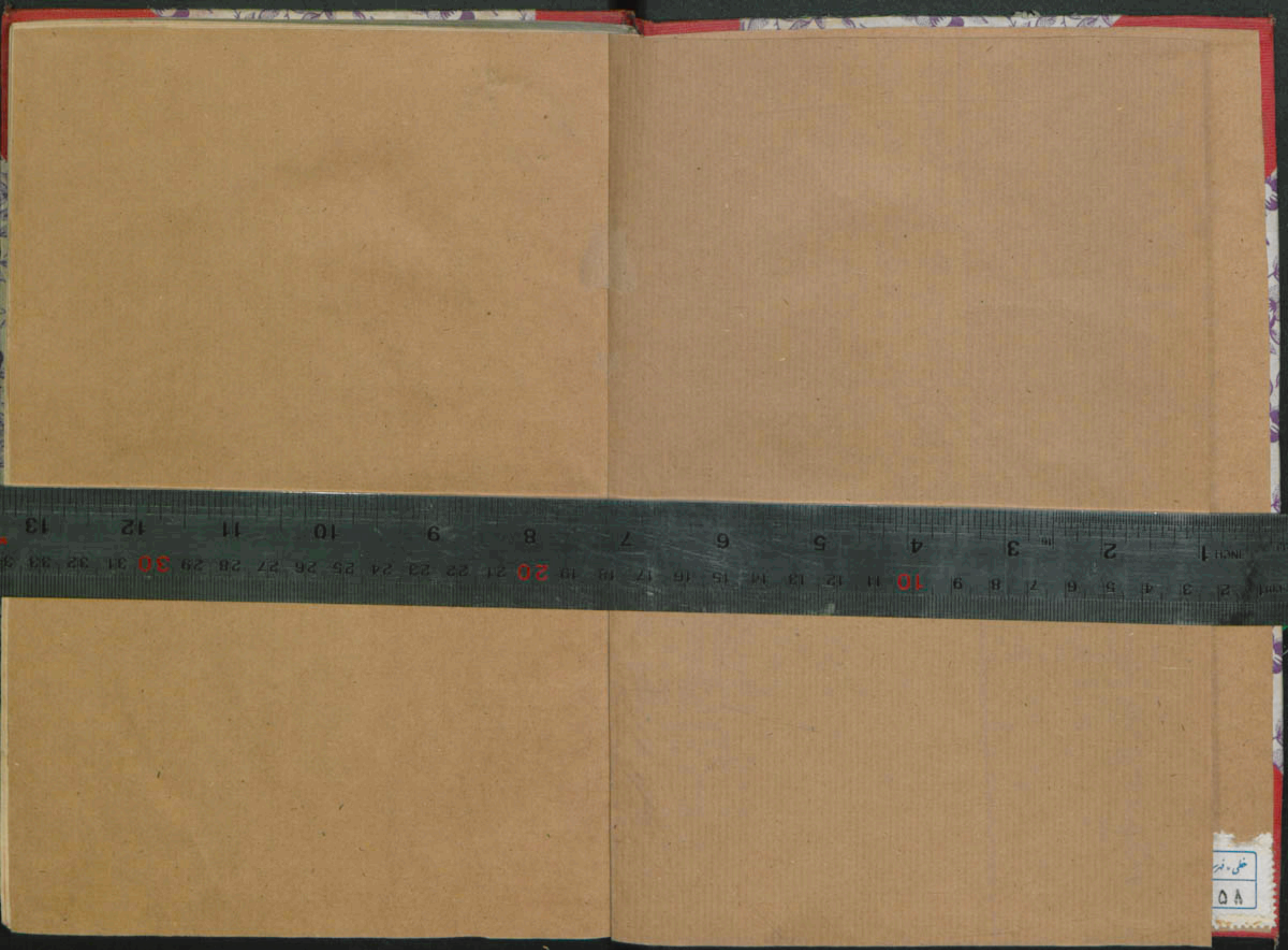






نام کتاب - قوت لایموت

نام مصنف حکیم ~~شفائی~~ سید فضل علی

المخاطب شفائی خان ۱۲۷ سنہ ہجری



بسم الله الرحمن الرحيم

الحمد لله الذی هو يطعمنی ويسقين
واذا مرضت فهو يشفين وصلی الله
علی رسوله محمد صلعم الذی ينجی
اطاعته فی يوم الدين وعلی اله و
اصحابه الذينهم اطباء يشفون
صدور المومنين اما بعد ميگويد
فقير حقير سيد فضل علی المخاطب شفائيخان که اکثری
از دوستان مکلف ميشدند که چند اغذيه مشهوره و
غير مشهوره مروجه وغير مروجه که اطباء سلف بعضی

ازان

ازان برای حافظ صحت وبعضی ازان برای مرضی و
ناقهين در کتب معتبره نوشته اند معه مزاج وخواص و
فواکه وحبوب وبقول ولحوم والبان وافاويه در يکجا
بنويس تا هرکس مفيد ومضر را بداند وبرای تو در عالم
کون وفساد يادگار ماند حسب الامر احبا باوجود قلت
بضاعت وقصور صناعت وهجوم افکار وشريک نبودن
يار ومددکار چندی بسير کتب معتبره مشغول بودم وبس
ازآن مختصری جامع اغذيه مفرده ومرکبه تاليف
نمودم وبنای آن به هفت فصل پرداختم وبه قوت
لايموت مسمی ساختيم برای نذر وزير ارسطو فطرت
فلاطون خبرت حاتم همم سحاب کرم سراپا حياکران عطا

محمود سجایا و الشیم جامع الحکم و الحکم طرازندهٔ بساط
اقبال و دولت فرازندهٔ لوائ فتح و نصرت خورشید مرتبت
فلک شوکت راجه چند و لعل مهاراجه بهادر دام اقباله
و اجلاله سبحان الله اگر آن وزیر روشنضمیر این بضاعت
مزجات را که مثل آن زیره بکرمان بردن ست و در بعمان
بحضور بادشاه ملک سیرت فلک سریرت دارا اقبال
فریدون خصال سامی القدر و الهمم ممدوح العرب و العجم
سلطان ابن سلطان رفیع القدر عظیم الشان شاهنشاه
سلیمان بارگاه مربع نشین چار بالش آصفجاه سکندر شاه
خلد الله ملکه و سلطانه برد و بگذراند آنرا برای این گمنام
ذریعه ناموری و سرفرازی زهی بنده پروری و خهی

غریب

غریب نوازی و بنده نوازی فصل اول [٤] در بیان مزاج
و خواص فواکه فصل دویم [٦٤] در بیان حبوب فصل سیوم [٧٩]
در بیان بقول فصل چهارم [١٠٧] در بیان لحوم فصل پنجم [١٣٤] در
بیان البان فصل ششم [١٤٠] در بیان افاویه و ابازیر فصل
هفتم [١٥٣] در بیان اغذیه مرکبه فصل اول در بیان مزاج و خواص
فواکه بدانکه فواکه و بقول و حبوب وغیره را بزبان هندی
مینویسم تا عام فهم باشد و چیزی که هندی ندارد چار
و ناچار بهمان نامیکه مشهور ست مینویسم آلو بفتح همزه
بالف زده و ضم لام و سکون واو و انرا در فارسی نیز
آلو و بعربی اجاص گویند و آن سه قسم ست شیرین و ترش
و میخوش و مزاج آن سرد ست در اول و تر ست در دویم

وهرچه ترشی آن بیشتر سردی آن افزون تر و قلیل الغذا
مزلق و ملین ست و جهت صداع حار و تبهای صفراوی
مفید و مطفی حرارت و حدت صفرا و مسکن قی صفراوی
و شدت تشنگی و حرارت دل و چون در آب خیسانیده
مالیده صاف نموده با قدری نمک و قدری آرد برنج و مصالح
لایقه چون قدری سیر و ادرک و گشنیز خشک و کوتهمیر
و پیاز و با قدری آرد برنج و نبات سپید بر آتش پزند
بسیار خوش طعم و مطفی حرارت و مزلق و ملین و مناسب
حمی و امراض دمویه و صفراویه خواهد بود و آنرا جاسیه
گویند و چون خواسته باشند که آتش آلو نمکین پزند و قوام
آن غلیظ مثل کرهی باشد آلو تازه زرد یا سرخ بقدر ثبت ربع

بیخدانه

بیخدانه در نیم آثار آب خیسانیده مالیده صاف نموده
قدری قدری ادرک و سیر و پیاز و کوتهمیر و نمک انداخته
بطور کرهی پزند و اگر قدری آرد برنج اضافه کنند و از روغن
زرد یا روغن بادام بگهار دهند میشاید و چون رقیق و
لطیف مثل چارو کث پزند آب زلال آن گرفته بکار برند
و چون خواهند که شیرین پزند آلو را اول در روغن زرد
یا روغن بادام که بقدر مناسب باشد بریان کرده بعده
شربت نبات سپید بر آن ریزند و بپزند و در قسم
شیرین نیز هر دو طریق مجوز ست خواه غلیظ پزند و
خواه رقیق و لطیف و چون قسم شیرین پزند قدری گلاب
داخل کنند تا از خوشبوی ملایم تر باشد و طبیعت بران

اقبال کند **آلوبالو** بفتح همزه بالف زده وضم لام وسکون
واو معروف وفتح موحده بالف پیوسته وضم لام و
سکون واو معروف در هند بهمین اسم مشهورست و
بعربی قراصیا گویند در دویم سرد ودر اول خشک قابض
ومسکن تشنگی وحدت خون وصفرا ومقوی معده ودافع
غثیان والتهاب ومفتت ومدر سنگ گرده ومثانه
وچون ازان مربه ورب سازند یا آنکه آن بطریق
اجاصیه پزند وبصاحب سنگ گرده ومثانه همراه طعام
دهند تا نخورش معقول ست با فواید کثیره **آم** و **آنب**
بفتح همزه بالف زده ووقف میم **و** بفتح همزه بالف
پیوسته سکون نون مفید غنه وبای موحده بفارسی انبه

وبعربی

وبعربی انبج گویند انچه ازان خام ست آنرا انبیا وکبری
گویند در دویم سرد ودر اول خشک ومولد بلغم وسودا
وپخته وشیرین ورسیده او در دویم گرم وخشک ومقوی
قوی وارواح واعضای رئیسه وآلات تنفس ومری
ومعده وامعا وگرده ومثانه وباه ونیکو کننده رنگ
رخسار وبوی دهان ودافع خفقان وسرفه وضیق النفس
ودرد سر وبواسیر واسهال بواسیری ودرب وقلنج
وعطش واعیا وضعف وکسالت وسستی بدن ومدر
بول وملین ومسمن بدن ومضر محرورین خصوصا در
معده ومصلح آن سکنجبین وفواکه ترش مثل جامن
رسیده وشاداب که باصطلاح هند پهلیندا گویند واب

سرد و آب دوغ و لحمی کم آب آن ثقیل و دیر هضم و نفاخ
و ریشه دار آن بدتر از آن یعنی در قسم لحمی کم آب ریشه دار
بدتر است و الا نه انبه ریشه دار که آب آن رقیق و شیرین
و خوشگوار بود بسیار زود هضم و مسمن بدن و مفرح و مدر
و ملین است و هر چه آب آن غلیظتر باشد علی الخصوص
ریشه دار بسیار ثقیل و دیر هضم و قابض و مورث امراض
سوداوی و حکه و جرب و دمامیل و مصلح آن زنجبیل
نمک پرورده و مضعف جگر و مصلح آن مویز و شربت
زرشک و سکنجبین و رب جامن **اخروٹ** بفتح همزه
و سکون خاء معجمه و ضم رای مهمله مجهول و سکون واو
و تاء هندی چهار نقطی بفارسی گردکان و بعربی جوز گویند

در دویم گرم و در اول خشک و با رطوبت فضلیه ملین
طبع و محلل و مبهی و مانع تخمه و خوردن ده مثقال انجیر
کوبیده باشند در تلیین طبع مجرب و بریان کرده او با
پوست جهت سرفه که از هوای سرد باشد مفید و اکثار
او مخرج حب القرع و مورث ورم حلق و بثور دهان
و مصلحش آب انارین **املی** و **انبلی** بکسر همزه و سکون
میم و کسر لام و سکون تحتانی معروف تمر هندی را گویند
و آن دو قسم است یکی سرخ که در خامی نیز سرخ باشد
دویم کم رنگ و هر دو قسم در اول سرد و در دویم خشک
و هر چه ترشی آن بیشتر خشکی آن زیاده تر و او لطیفتر
است از آلو و رطوبت آن از آن کمتر مقوی قلب و معده

حارین و قابض شکم مسترخی از افراط قی خصوصاً سرخ
آن و مسکن قی و غثیان صفراوی و تلیین طبع و مسهل
صفرا و اخلاط محرقه و در حموضات سوای او مسهلی نیست
و مطفی هیجان خون و جهت خفقان حار و تبهای حاره
غشیه و کرب و غشی مفرط و رفع عطش و هیضه صفراوی
مفید و اکثار او موجب سحج و مضر صدر و طحال **املبیت**
و **املبید** بفتح همزه و میم و سکون لام و کسر موحده و سکون
تحتانی مجهول و یاء مثناة فوقانی و دال مهمله نیز مستعمل
ست میوه ایست هندی از اقسام لیمون شبیه بنارنج
و مشهور ست که چون سوزن را دران خلانیده بگذارند
در هفته و یا عشره گداز شود سرد و تر ست و دافع اکثر

امراض

امراض قلب و قامع صفرا و مسکن غلیان خون و مهیج
سودا و مولد بلغم و چون سر آن را تراشیده و سوراخ
نموده بعضی ادویهٔ هاضم چون قرنفل و جوز بوا و فلفل
سیاه و نمک و نانخواه و زنجبیل تازه و سیاه دانه در میان
آن سفوف کرده و پر نموده و کلاه آن باز بران گذاشته
و از میخ چوبی محکم کرده چند روز در آفتاب گذارند و بعد
از هنجروز یک مرتبه آنرا بچوب برهم زنند تا خوب مخلوط
شود و ادویه در جرم آن نفوذ کند خوردن قدری از آن
جهت تقویت هاضمه و اعادهٔ شهوت طعام و تحلیل
ریاح بسیار نافع **انار** بفتح همزه و نون با الف پیوسته
و رای مهمله بفارسی انار و بعربی رمان گویند شیرین او در

اول تر و با قوت قابضه و قلیل الغذا و مولد خون صالح و
نفاخ و ازین جهت باعث نغوظ محرورین است و مدر بول
و حالی و مفتح و ملین طبع و مورث تشنگی و خوردن او
بعد طعام سبب انحدار آن و جهت تصفیهٔ روح کبدی
و تقویت جگر و استسقاء لحمی و زقی و سوء القنیه و یرقان
و سپرز و خفقان و الم سینه و صاف کردن آواز و سرفهٔ
حار و فربه کردن بدن و نغوظ کردن غذا و رفع جرب و
حکه و نیکو کردن رنگ رخسار نافع و اکثار او مفسد غذا
و مرخی معده و مصلحش انار ترش و در بارد المزاج زنجبیل
مربی **رب** انار شیرین در افعال و خواص قوی تر از
آب اوست **انار مز** بضم میم و سکون زای معجمه که ترش و

شیرین

شیرین را گویند در سردی و تری قریب الاعتدال است
انار ترش در دویم سرد و خشک و قابض و مدر بول
و مسکن حرارت معدهٔ حار و غلیان خون و مانع سیلان
مواد بمعده و جهت دفع خمار و خفقان حار و منع صعود
بخار و دفع دخانیهٔ آن و قمع صفرا بعدیل است و
اکثار او مورث قرحه امعاء و سحج و مضر مبرودین و مضعف
جاذبهٔ جگر و مصلحش عسل و شکر **انجیر** بفتح همزه و سکون
نون و کسر جیم و سکون تحتانی معروف و رای مهمله
بفارسی نیز انجیر و بعربی تین گویند تر و تازه بستانی او
در اول گرم و در دویم تر و مبهی و کثیر الغذا تر از سایر میوه‌ها
و سریع الانحدار و مسکن حرارت و تشنگی و معرق و

ملین طبع و مسهل برفق و کاسر قوت غضبی و مبرد دل و
مسمن بدن خصوصا چون چهل صباح با قدری انیسون
میل فرمایند در تسمین بدن نظیر ندارد و مفتح سدد و مقوی
جگر و دافع سدد و ورم طحال و بواسیر و عسر بول و هزال
گرده و خفقان و ربو و سعال و درد سینه و خشونت قصبه
ریه و با بادام و پسته مصلح بدنهای ضعیف و مزید عقل و
جوهر دماغ و خشک او در دویم گرم و در اول تر و در جمیع مراتب
مذکوره ضعیف تر از تر و تازه و معطش تر و انجیر خشک که
تازه از ولایت آمده باشد و زردی آن بحال بود با مغز
حب القرطم که مساوی وزن او باشد بکوبند و غلوله‌ها
بندند و از دو توله تا چار توله بوقت شب خواب بخورند رفع

قبض

قبض نماید و بمزاج پیران بسیار موافق آید و گاهی ترنجبین
اصیل که تر و تازه باشد مساوی یکجز آن نیز می افزایند
انگور بفتح همزه و سکون نون و ضم کاف فارسی و سکون
واو معروف و رای مهمله بفارسی نیز انگور و بعربی عنب
گویند بهترین او شیرین و نازک پوست و بزرگ دانه
و کم تخم اوست در اخر اول گرم و تر و در اغذیه بهترین فواکه
و بغایت مسمن بدن امزجهٔ غلیظه و صاف کننده خون
و مولد خون صالح و افزون کننده پیه گرده و دافع مواد
سودا و احتراق خلط و نافع و مصلح حال سینه و شش
و مضر معده رطبه ریحی و مصلح ان زیره و بادیان و مضر
سده جگر و سپرز و قولنج ریحی و مصلح ان تخم کرفس و ملین

طبع و مورث تشنگی و مصلح آن سکنجبین و اغذیهٔ ترش
و نوشیدن آب سرد بعد تناول انگور بغایت مفید و او
مورث استسقا و تبهای عفنی و چون بعد دو روز از
چیدن او تناول فرمایند و در میان دو طعام خورند از
اکثر مضرات مذکوره ایمن باشد بدانکه پوست انگور
مضر است کمیتا به وقت تناول انگور این لحاظ را مرعی
دارند و ثفل آن هرگز بلغ ننمایند **انناس** بفتح همزه و نون
و فتح نون ثانی مشدد پیوسته بالف و سین مهمله میوه[است]
هندی در درجهٔ دویم سرد و تر و مسکن حدت صفرا و مقوی معده
و کبد حارین و بطی الهضم و مضر مبرودین و مرطوبین
و مصلح آن خوردن آن با نمک و با زنجبیل پرورده و او را

بانبات نیز خورند **مربی** و **رب** آن نیز میسازند و آن
نیز مفرح و مقوی دل و جگر و معده است و چون صاحب
خفقان و مراق و دیگر امراض مزمنه استعمال مربای او
کنند نان خورش خوب است و بفضله هیچ ضرر نمیرساند
بادام بفتح موحده بالف پیوسته و فتح دال مهمله و بالف زده
و میم بپارسی نیز بادام شیرین و بعربی لوز حلو خوانند
در اول گرم و تر و مفتح و حافظ قوتها و جالی اعضای
باطنی و ملین طبع و حلق و موافق سینه و معده و معین
باه و مسکن حرقهٔ منی و بول و مسمن بدن و با نبات و
شکر کثیر الغذا و حافظ جوهر دماغ و شیره او با شکر
جهت سرفه مجرب و جهت خشونت سینه و حنجره و تولید

منی و رفع نفث الدم و ربو و قرحه مثانه و امعا و زحیر و رطوبت
معده مفید و با نصف او زفت و مثل او شکر و قطع سرفه
از مجربات ست و بو دادهٔ او قابض و مقوی معده و
روغن بادام در گرمی و سردی معتدل و قدر شربت
او تا سه مثقال **پپیه** بفتح دو پای فارسی و تحتانی مشدده
بها پیوسته میوه ایست هندی مخصوص دکهن و بنگاله و در
ملک هند بسیار کم و در هند اورا ارندخربزه گویند و در
دویم سرد و تر و جهت نفث الدم و بواسیر حار و قرحه
مجاری بول و التهاب قلب و معده و کبد نافع لاکن
بطی الهضم و مولد بلغم و خون بلغمی و ریاح و قراقر و مضر
مبرودین و در حین امتلاء بدن از بلاغم سورت حمیات

عفنه

عفنه اما اگر معده قوی بود از خوردن او تولید ریاح نشود
گویند برای صاحب بواسیر مفید ست و نیمخام او چون
ناشته خورند ورم طحال را تحلیل کند و چون کاهی انجیر نیمخام
کاهی پپیه نیمخام ناشتا علی سبیل البدلیه استعمال نمایند
در چند روز ورم طحال را تحلیل کند **بتاوی** بفتح موحده
و فوقانی بالف پیوسته و کسر واو و سکون تحتانی معروف
قسمی ست از لیموی شیرین که فلاحان چین پیوند لیموی
شیرین را بر چکوتره بسته ترکیب داده اند و دانه آن
کمتر از دانه کونله و چکوتره و ضخیم تر از دانه کونله لیکن بسیار
شیرین و شاداب و مفرح و مقوی قلب و مسکن کرب
معده و حرارت شدیده حمیات محرقه صفراویه و غب

خالص رافع الفور می نشانند و باکثر امزجه بیمضرت و در همه
جا و همه مقام بهتر از کونله و سنکتره است **بجورا** بکسر
موحده و فتح جیم و سکون واو و فتح رای مهمله و الف بفارسی
ترنج کویند و در ردیف تاء مثناة فوقانی مذکور شود

بدهل بفتح موحده و فتح دال هندی چهار نقطی و سکون
هاء هوز و لام میوه ایست هندی سرد و تر است و بعضی
قایل کرمی او اند ثقیل و نفاخ و مولد بلغم و دافع صفرا
و اکثار او محدث حمیات بلغمیه خصوصا در بلغمی مزاجان

پسته بکسر بای فارسی و سکون سین مهمله و فتح تاء
مثناة معه هاء ساکنه بفارسی نیز پسته و بعربی فستق
کویند مغز او در دویم کرم و خشک و نزد بعضی در اول تر

نامی

مبهی و با رطوبت فضلیه و تریاق کزیدن هوام و سموم
بارده و مفتح سده جکر و مولد خون صالح و موجب فربهی
بدن و مقوی معده و فم معده بحدیکه سایر لبوب ماکوله
باو نمیرسند خصوصا چون با پوست ملاصق اندرونی
او خورده شود جهت درد جکر و قی و غثیان و مغص
و سرفه مزمن و تقویت دل و حفظ ذهن و دفع خفقان
و برودت جکر مفید و برای لاغری کرده و یرقان و سبز
نافع و مصدع محرورین و مورث شری و مصلحش سرکه
و ترشیهای میوه های بارده است **بنکالی** بفتح موحده
معه نون ساکنه و فتح کاف فارسی بالف زده و کسر لام
و سکون یای تحتانی معروف در بحث نارنج ردیف نون

مذکور خواهد شد **پنیاره** و **پنیاله** بفتح بای فارسی و سکون
نون و فتح تحتانی بالف پیوسته و فتح رای مهمله و ها و بعضی بمکان
رای مهمله استعمال لام کنند بهر دو لغت میوه ایست هندی
و چون اورا بمالند تا نرم شود پس بمکند بسیار خوشگوار
است و ذایقه آن ترش و شیرین است و صحرایی آن بهتر
از بستانی است مسکن صفرا و مهیج بلغم و بلغمی مزاجان را
مضر و مورث حمی خصوصاً آنچه در آخر موسم در سنبله و حوالی
آن میرسد **پهوت** بضم بای فارسی معروف مرکب بها
و سکون واو و فوقانی هندی چهار نقطی ثمری است از قسم
خربزه لیکن از خربزه هند بسیار کلان حتی یکثمر آن بوزن
ده آثار دیده شد شاید بمقابله سردهٔ ولایت باشد اما

در ذایقه

در ذایقه بسیار تفه و اورا با شکر میخورند و اکثر در موسم
خریف پیدا می شود و حکیم محمد حسین خان مرحوم مینویسد
که مردم اورا بسیار گرم میدانند و شاید این گمان غلط باشد
زیرا که دلیل گرمی او پیش مردم است که او محدث حمی
عفنی است و بخیال فقیر می آید که مزاج آن سرد و تر است
و رطوبت آن چون بسیار لطیف است زود قبول التعفن
میکند و موجب حمی میگردد. **بهی** بکسر موحده و هاء هوز
و سکون تحتانی معروف بفارسی نیز بهی و آبی و بعربی
سفرجل گویند شیرین او در حرارت و برودت قریب
الاعتدال و در آخر اول تر و مدر بول و مقوی دل و دماغ
و مسرت افزای روح حیوانی و نفسانی و ترش او در اول

سرد و در دویم خشک و در تقویت معده زیاده از شیرین
وجرم هر دو قابض واکثار او مسهل بعضی خصوص بعد غذا
وحابس طبع حار مزاج اند در خلای معده و بوئیدن اقسام
او مفرح و مقوی قوتهای حیوانی و نفسانی و خوردن او
جهت تفریح و رفع وسواس و کسالت و خفقان و حفظ
جنین از اسقاط و برانگیختن اشتها و ضعف جگر و معده
و فم آن جهت یرقان و دردسر مزمن و نزلات و منع صعود
الجزه بدماغ و دل و التهاب مواد و رفع خواهش گل
خوردن و امثال آن و اسهال و تشنگی و التهاب و رفع
مستی و حرقت بول و غثیان و قی و در دفع معده که از ریختن
مواد محترقه باشد و ازاله بوی عرق نافع و آب او جهت

دفع

دفع نفث الدم و جرم او مسدد و مصلحش مربا کردن
او ست رُبّ بهی ترش او در آخر سرد و خشک و
قابض و قاطع قی و اسهال مراری و مانع صعود بخارات
بدل و دماغ و مسکن حرارت و تشنگی و ربّ بهی شیرین
قریب الاعتدال و یبوست در و غالب و قبض او کمتر از
قسم ترش و در جمیع افعال مثل آن و قدر شربت هر یک
ازان تا بیست درم بیر بکسر بای موحده و سکون تحتانی
مجهول و رای مهمله بفارسی کنار و بعربی سدر گویند بری و بستانی
میباشد بستانی نیز دو قسم است پیوندی و غیر پیوندی
در شکل چند قسم برای هر یک اسمی چون دولت خانه و
نازکبدن و مجموع آن بسیار شیرین و بعضی ازان شاداب

و بعضی کم آب مزاج آن در اول گرم و تر و موافق حلق و سینه
و منضج اخلاط رقیقه و مفید سعال و کثیر الغذا و نهار خوردن
او اولی ست و بعد غذا ممنوع و غیر پیوندی اکثر ترش و
مز و بسیار خوشطعم لیکن مورث سعال و حمیات عفنه و قلیل
الغذا و بری او در دویم سرد و خشک و قابض طبع و مسکن قی
و اسهال مراری و بسیار ترش ست و چون آنرا خشک
کرده مغز خسته آن بکوبند و بپزند و هموزن آن نبات یا شکر
بقدر ذایقه فلفل گرد با آن آمیزند چیزی بسیار خوشطعم می
شود و در هند او را برچن گویند و در کوچه و بازار میفروشند
مقوی معده ست و مسکن قی و غثیان مراری و حابس اسهال و
طعم دهان را نیکو گرداند و سایر افعال و خواص آن قریب

بربیاس ست

بربیاس ست و مضر مبرودین و مصلحش ادویه حاره **بیل**
بکسر موحده و سکون تحتانی مجهول و لام ثمری ست طبیعت پخته
و رسیده آن سرد در اول و خشک در دویم و با قوت قابضه
و جالیه و مقوی دماغ و قلب و کبد و معده و قابض و
حابس اسهال مزمن و قاطع لزوجات و حابس خون حیض
و چون مغز پخته آن در آب بمالند و صاف کنند و نبات و
گلاب اضافه نموده بنوشند سده زحیر بگشاید و اکثار
آن مولد بواسیر و سده و خصوصا نیمرس آن **تربز** بفتح
فوقانی و سکون رای مهمله و ضم موحده و سکون زای معجمه
بفارسی هندوانه و بعربی بطیخ زقی گویند در اول دویم سرد
و در آخر آن تر و مسکن حدت صفرا و خون و تشنگی و مدر

بول و مولد خون رقیق و بلغم شیرین و مرطب بدن و جهت
حمیات محترقه و غب خالص مفید و شخصی که در معده و کبد او
صفرا تولد کند خصوصاً در کمیت بسیار و در کیفیت ردی بود و
بدن او لاغر و خشک و محروری مزاج بود تعدیل مزاج او باین
دوا بهتر است و با سکنجبین جهت یرقان و مواد صفراویه
و محترقه و اعانت بر هضم و ادرار بول و تفتیت سنگ گرده
مفید و با تمر هندی و شیرخشت جهت مواد حمیات حاره
بتعدیل و بهترین اوقات برای تناول او ما بین دو طعام است
چون اول از معده منحدر شده باشد اما اگر تشنگی غالب باشد
و در فصل تابستان ناشتا خوردن آن عیب ندارد مغز
تخم آن در دویم سرد و تر و در جمیع افعال مثل مغز کدو و قدر

شربت

شربت او تا پنج درم **ترنج** بضم فوقانی و فتح رای مهمله و سکون
نون و جیم بفارسی نیز ترنج و بعربی اترج گویند و در زبان هندی
قدیم آنرا بجورا خوانند و آن دو قسم است ترش و شیرین طبیعت
مغز ترش او در آخر دویم سرد و خشک و شیرین آن سرد و تر
و باقی اجزای او از پوست و لحم و تخم و برگ و شکوفه آن گرم
و خشک و اخواص و افعال آن ملطف و قابض و صاف
کننده روح طبعی و خون از صفرا و مسکن قی صفراوی و قطع
مره صفرا و مسکن حدت آن و مانع ریختن صفرا بمعده و امعا
و جهت خفقان حار و تقویت جگر و معده و جهت تسکین
حرارت احشا و تشنگی و اسهال صفراوی و کبدی و گزیدن
عقرب مفید و تریاق سموم است و در حدیث شریف وارد است

که داخل نمیشود شیطان در خانه که دران ترنج باشد **توت** بضم
فوقانی و سکون واو معروف و فوقانی ثانی شیرین اورا انبطی
و ترش اورا شامی گویند شیرین او در اول گرم و در دویم
تر و مدر بول و ملین طبع و مولد خون صالح و مبهی و موافق
سینه و شش و مرطب دماغ و در انضاج شبیه بانجیر و
مفتح سده و مصلح حال جگر و فساد سپرز و مسمن و مقوی
گرده و جهت آبله خصیه نافع و مفسد معده و سریع الاستحاله
بخلط حاضر و مصلحش انگبین است و ترش او در دویم سرد
و در اول خشک و قابض و مطفی حدت خون و قاطع صفرا و
رادع و مانع ریزش مواد باعضا و تولد حاره بحلق و زبان
و مسکن عطش و منبه اشتها و غرغره او جهت ردع و تحلیل

مواد و تقویت حلق مفید باشد **جام** بفتح جیم بالف پیوسته
و میم اورا اسفرجل و سفری آم و امرود نیز گویند هرچند امرود
میوه ایست دیگر و لایتی و این ثمر هندی است طبیعت
آن گرم و تر است و با قوت قابضه و رطوبت لزجه مفرح و مقوی
قلب و معده و ملین طبع در ابتدا و یابس قابض و مدر بول
و حابس اسهال خصوصا چون با پوست و تخم خورند و نیم رس
او قابض تر و مضر مبرودین و مرطوبین و صاحبان قولنج
و مصدع و محرک نزله و اخلاط ساکنه و مهیج آنها و مهیج نفخ
و قراقر و ریاح و در ابدان مستعده مورث حمیات **جامن**
و **جامون** بفتح جیم با الف پیوسته و فتح میم و سکون نون
و بعضی میم را بپیوسته بواو می نویسند ثمریست هندی در

آخر دوم سرد و در سیوم خشک حابس اسهال صفراوی و
مقوی معده و کبد حارین و مطفی حدت خون و صفرا و محرک اشتها
طعام و باه محرورین و ناهار خوردن او ممنوع و اکثار آن مضر معده
و دیر هضم و مصلح آن نمک ست یا نبات و گلاب جامن که
او را گلاب بهل نیز گویند معتدل مایل ببرودت و یبوست است
مفرح قلب و دماغ و مقوی معده و کبد حار و نفاخ ست **چرونجی**
بکسر جیم فارسی و فتح رای مهمله و سکون واو و نون مفید غنه و
کسر جیم تازی و سکون تحتانی معروف بفارسی نقل خواجه و بعربی
حب السمنة گویند در دویم گرم و در اول تر کثیر الغذا و مبهی
و مسمن و بطی النزول و ثقیل و مصلحش سکنجبین و عسل
ست **چکوتره** بفتح جیم فارسی و ضم کاف تازی و سکون واو

مجهول

مجهول و فتح فوقانی و رای مهمله و سکون ها دو قسم ست سپید و
سرخ بهترین آن سپید و بزرگ و شاداب است و هر چه
ترشی آن کمتر اجود تر ست و مسکن حرارت معده و دل و جگر
و مطفی غلیان خون و هیجان صفرا ست و با قوت تریاقیه
و بسیار مفرح و مقوی اعضار رئیسه و در ملک بنگاله بسیار
شیرین و شاداب میسر میشود اکثر در حمیات محرقه و غب
خالص و حمیات و بائیه استعمال بکرات و مرات نموده و
فایده فاش از و بظهور رسیده **چلغوزه** بکسر جیم فارسی
و سکون لام و ضم غین معجمه و سکون واو مجهول و فتح زای
معجمه و سکون ها بفارسی نیز چلغوزه و بعربی حب الصنوبر
کبار گویند در دویم گرم و در اول تر و قوتش تا یک سال

باقی است مبهی و مشتهی طعام و مقوی اعضا و اعصاب و
مفتح سده و جهت فالج و لقوه و خدر و کزاز و رعشه و امراض
جگر و یرقان و استسقا و درد مفاصل بارد بسیار مفید
جمهیری بفتح جیم و سکون میم و کسر موحده مرکب بها و سکون
تحتانی و کسر رائ مهمله و سکون تحتانی قسمی است از قسم
لیمو پوست آن سبز و کنده و آب او بسیار ترش اکثر
رنگریزان او را میخرند و بمصرف خود آرند در دویم سرد و خشک
و مقوی معده و مسکن غلیان خون و صفرا و وی با مزاج
ناقهین و ضعفا و مشایخ مناسبت ندارد زیرا که حموضت
شدید مخالف اعصاب است خصوصا اعصاب کسانیکه
در حالت ناتوانی باشند **جهوهارا** بضم جیم فارسی مرکب بها

و سکون

و سکون واو و فتح رائ مهمله بالف زده بفارسی خرما و بعربی
تمر در دویم گرم و در اول خشک کثیر الغذا و مولد خون متین
و جهت فالج و لقوه و اعیا و تقویت کرده لاغر شده و تسمین
بدن و باه مبرودین و امراض بارده بلغمی و درد کمر و مفاصل
و موافق سینه و شش و اکثار آن مولد سده جگر و سپرز
و محرق خون و مصدع و مورث قلاع و رمد و درد دندان
و مصلحش آب انار و سکنجبین و روغن خشخاش و مغز
بادام است **خربزه** بفتح خا معجمه و سکون رای مهمله و ضم بای
فارسی و فتح زای معجمه بها زده بفارسی نیز خربزه و بعربی
بطیخ گویند در حرارت و برودت قریب الاعتدال و در دویم
تر و شیرین او در وسط درجه دویم گرم و تفه آن در اول سرد

بلغ

و در دویم تر و جالی و مقطع و ملطف و سریع النفوذ و رطب
دماغ و بدن مسمن آن و مفتح سده و جهت استسقا و یرقان
نافع خصوص کرمک آن و مدر شیر و عرق و بول و مخرج حصاة
و سریع الاستحاله بخلط غالب و در دموی و صفراوی مورث
رمد و اکثار تناول آن مسهل آنچه باو رسد از اخلاط موجوده
در معده و مصلح حال کرده و قروح باطنی و مرخی احشا و ناشتا
خوردن آن مورث تپهای صفراوی و بالائی طعام موجب
تخمه و با اغذیه کثیفه مانند پنیر باعث سده و بهترین اوقات
برای تناول ان مابین دو طعام که طعام اول معده منحدر
شده باشد و مصلح آن سرکه در آب انار ترش و تخم آن در
اول گرم و در دویم تر مفتح سده کبد و مدر بول و منقی کرده و

و مثانه و امعا و ملین طبع و مبهی و جهت سرفه حار و درد سینه
و خشونت زبان و حلق و تپهای حاره مرکبه و تشنگی و حرقه بول
و با قوت محرکه مواد ساکنه حاره و تسکین قرحه و خشونت
قضیب کم از جهت حصات بهم رسد و قدر شربتش تا پنج درم
خوبانی بضم خاء معجمه و سکون واو معروف و فتح موحده
بالف پیوسته و کسر نون و سکون تحتانی بفارسی زرد آلو
و بعربی مشمش گویند در دویم سرد و تر مفتح سده و ملین
صلابات موافق محرورین مادامیکه در معده فاسد نشود و
جهت تشنگی و التهاب معده و تسکین غلیان خون و صفرا
و مضر مبرودین و مداومت او مورث برص و سریع
النفوذ **دارمی** بفتح دال مهمله بالف زده و سکون رای مهمله

وکسر میم وسکون تحتانی معروف انار ترش کوهی است که
از کوههای سری نکر ولال ڈانگ و نیپال وبهت وغیره
می آرند دانه آن بسیار کلان و نهایت شاداب وحموضت
آنرا حدی نیست که به تحریر درآید و با این شدت حموضت
گاهی ازو مضرت در نظر نرسیده در دویم سرد وخشک و
قابض ومسکن صفرا بسیار مقوی معده وجگر حارین و در
جمیع افعال بسیار قوی از انار ترش بستانی رتالو بفتح رای
مهمله وفوقانی بالف پیوسته وضم لام وسکون واو معروف
واو را شکر قند وشکر کند نیز گویند بحیثیت هندی پوست
آن سرخ واز اندرون سپید بسیار شیرین در اول گرم و
تر وکثیر الغذا وثقیل و دیر هضم ونفاخ ومبهی وقابض زرشک

بفتح زای

بفتح زای معجمه وکسر رای مهمله وسکون شین معجمه وکاف بفارسی
زرشک وبعربی امبرباریس گویند در سیوم سرد وخشک
وباقوت قابضه وباقوت تریاقیه ونزد بعضی در دویم سرد و
خشک قاطع صفرا ومسکن تشنگی وحرارت معده وجگر وغلیان
خون وسیلان آن از اسفل و بواسیر ومقوی دل وجگر
حار ومانع ریختن مواد باعضا وجهت بواسیر وسیلان
رحم مزمن به تنهائی وبارده به حاره مقویه مانند سنبل الطیب
و دارچینی وعسل ومثل آنها وجهت تفتیح سده جگر ورفع
استسقا وتقویت جگر سرد وتر وسردی احشا ورفع اسهال
کبدی بتعدیل ومضر مبرودین وسوداوی وبلغمی مزاجان
واصحاب قولنج واعتقال بطن ومصلح آن قرنفل وشکر

وشیرینی ها **سماق** بضم سین مهمله وفتح میم بالف پیوسته و
قاف بفارسی سماک وبعربی سماق خوانند وسماق معرب
سماک ست در دویم سرد وخشک وقابض ورادع ومقوی
ومدبغ معده واحشا ومانع انصباب صفرا بمعده امعا وقی و
غثیان ودرب واسهال مراری مزمن وذوسنطاریا
ونزف الدم ونفث الدم وکثرت اشامیدن سائیده
آن یعنی سویق آن باآب سرد قاطع سیلان خون ازفوق
وتحت ومضر معده وجگر بارد ومصلح آن مصطکی **سنگباره**
بکسر سین مهمله ونون مفید غنه وفتح کاف فارسی مرکب بها
بالف پیوسته وفتح رای مهمله بهاء زده ثمری ست هندی
مشهور تروتازه آن در دویم سرد وتر وخشک مقوی باه

محرورین

محرورین وسرفه وتب صفراوی ودموی ودق واسهال خونی
وسنگ گرده ومثانه وسوزش دل وبیهوشی وتشنگی وخشکی
حلق وخمار را نافع ست ودر محرورین گرسنگی بیفزاید وعلتهای
دل را نفع بخشد ونقاهت ولاغری را دفع کند ومضر مبرودین
وثقیل ودیرهضم ومولد سده پخته وخشک آن ومصلح او شیرینی
نبات وغیره آنست **سنگتره** بفتح سین مهمله وسکون نون
وکاف فارسی وفتح فوقانی ورای مهمله وها درنارنج مذکور خوانده
شد **سیب** بکسر سین مهمله وسکون تحتانی مجهول وموحده
بفارسی نیز سیب وبعربی تفاح گویند شیرین او در اول
گرم ودر دویم تر وترش آن در اول سرد وخشک وترش وشیرین
او معتدل در حرارت وبرودت ودر اول خشک ومجموع او

مقوی دماغ و دل و جگر و جهت خفقان و عسر النفس نافع
و شیرین او مفرح و ملطف روح حیوانی و نفسانی و سریع
الاستحاله بصفرائیکه در معده باشد و با قوت تریاقیه و پخته او
جهت سرفه یبسی و آب او با شراب و ماء اللحم جهت
غشی مجرب و اکثار او موجب تپهای مرکبه و نسا و مولد ریاح
و مصلح آن اغذیهٔ لطیفه و ترش او قابض و مسکن عطش
و موافق معدهٔ صفراوی و پخته او در خمیر جهت اسهال و
دموی و خشک کرده او با آب انار دانه و ادویه مناسبه جهت
تقویت معده و اسهال صفراوی و تسکین قی مفید **شربتی**
بفتح شین معجمه و سکون رای مهمله و فتح موحده و کسر فوقانی
و سکون تحتانی معروف او را شربتی لیمو نیز گویند و در

لیمو مذکور خواهد شد ان شاء الله تعالی **شریفه** بفتح شین
معجمه و کسر رای مهمله و سکون تحتانی معروف و فتح فا پیوسته
بها او را سیتاپهل نیز گویند ثمریست هندی بستانی و
صحرائی میباشد و صحرائی او بسیار بهتر از بستانی اما در
ملک هند و بنگاله صحرائی است بلکه مخصوص بلاد دکن
است خصوص حوالی بلدهٔ فرخنده بنیاد حیدرآباد سبحان
الله تعالی من جمیع الافات والبلیات بسیار شیرین و
شاداب و خوشگوار پیدا میشود طبیعت آن حرارة و برودت
قریب الاعتدال در دویم تر بسیار مفرح و مقوی دل و دماغ
و مرطب و مسمن بدن خشک و لاغر و محرق و کثیر الغذا و بسیار
مبهی جهت انکه نفاخ است و چون مغز آنرا با آهستگی تمام

امتصاص کنند وشیرهٔ رقیق او را بمکند و فضلهٔ او را بیرون اندازند
بیچ نفخ و ریاح نکند بلکه در سوداوی منبهٔ اشتهای طعام شود
و قوت تمام بخشد و از مار الجبن مستغنی گرداند **شفتالو** بفتح
شین معجمه وسکون فا و فتح فوقانی بالف پیوسته و ضم لام و
سکون واو معروف بفارسی نیز شفتالو و بعربی خوخ گویند
و آن در ولایت ایران وغیره دو قسم است قسمی را گوشت
از دانه جدا و بسیار شیرین و شاداب و پر و نازک و ابدار
و انرا بلو گویند و غیر آنرا کاردی خوانند هردو در اول سرد و
در دویم تر و مسکن تشنگی و غلیان خون و صفرا و بخارات
حاره یابسه و جهت تبهای صفراوی خالص و دموی و
رفع بد بوئی دهان و خشکی دماغ و ترطیب مزاج که از احتراق

اخلاط

اخلاط باشد مفید و در امزجهٔ حاره معین باه و مشتهی طعام
و چون نیم رطل آب او را شب گذاشته تا صاف شود پس
صبح ترنجبین یا شکر آمیخته بنوشند مسهل صفرا است و مضر
مبرودین و اعضای سریع التعفن و مورث تبهای مزمنه
و مصلحش عسل و مربای زنجبیل و قسم کاردی دیر هضم و غلیظ
و نفاخ و مورث قولنج و بدستور خام و تلخ او **فالسه** بفتح
فا بالف پیوسته و سکون لام و فتح سین مهمله بهار زده ثمر هندی
است شیرین و ترش و مزمی باشد در سیوم سرد و در اول
خشک مقوی دل و جگر حار و دافع اسهال صفراوی و قی و فواق
و تشنگی و سوزش اعضا و تب دق و افشردهٔ آن بسیار
لذیذ و مناسب محرورین و شربت و رب نیز از آن میسازند

و میگذارند و از رُب و شربت نیز افشرده از وی سازند و آن
صبغ معقول است و بسیار خوش طعم و برای صاحبان تپ حار
و دیگر امراض حاره حادّه مفید است **فندق** بکسر فا و سکون
نون و ضم دال مهمله و سکون قاف بفارسی نیز فندق و بندق
و بعربی جلوز گویند در آخر اول گرم و در اول خشک مقوی امعا
خصوص صایم و زیاده کننده جوهر دماغ و قلیل الغذا و موافق
سینه و شش و مضر معده و مهیج قی و مصلحش فانید و جلاب
و ماء العسل و سکنجبین و قدر شربت آن تا هشت درم است
کاجو بفتح کاف با الف پیوسته و ضم جیم و سکون واو معروف
ثمریست بعینه شکل ثمر بادام و در ملک دکن بسیار است
خصوص سمت ملک سام راجه و ترناپلی و ترچناپلی بسیار

چوب

خوب و تحفه میشود و بقدر نارجیل بزرگ که مع پوست باشد
ملاحظه شده چون رسیده اورا از درخت چیده فشار دهند
آب بسیار شیرین و خوشگوار بقدر نیم آثار از وی برآید و
شخصی را که در آفتاب گشته محرق شده باشد آسوده کند و
اندرون او ریشه بسیار است بر ثمر خسته آن بقدر خسته ابنه
و چون اورا بشکنند مغزی مثل بادام می برآید و در ذایقه
بهتر از بادام اما بفواید بادام نمیرسد گرم و خشک است در
دویم و مبهی و مقوی اعصاب دماغ و اعضای بارده و موافق
مبرودین و مشایخین **کتهل** بفتح کاف تازی و فوقانی
هندی چهار نقطی مرکب بها و سکون لام واو را در ردیف
جیم موسوم به جکی مینویسند و در ملک دکن او را پهنس گویند

گرم و ترست و بالخاصه مولد منی ست و محرک باه **کرنا** بفتح
کاف و سکون رای مهمله و فتح نون بالف پیوسته نیز قسمی ست
از لیمو و در افعال و خواص قریب به جمیری ست و او نیز
بمصرف رنگریزان بسیار می آید چراکه پوست او بسیار کنده
ست و کم مغز و کم آب ست **کرونده** بفتح کاف و رای
مهمله و سکون واو مجهول و نون مفید غنه و فتح دال مهمله و
ها ثمری ست هندی بسیار ترش و خوشطعم و خوش منظر
در دویم سرد و خشک و مسکن حرارت معده و دل و جگر حار
و غلیان و هیجان خون و صفرا و موافق حار مزاجان و
از واچار و مربا میسازند هر دو خوب تیار می شود **کسیرو**
بفتح کاف و کسر سین مهمله و سکون تحتانی مجهول و ضم رای

مهمله و سکون واو معروف بیخیست هندی مرکب القوی و در
دویم سرد و تر و باندک حرارتی و باتریاقیه و قوت قابضه وجهت
تقویت قلب و خفقان و رفع هیضه شدید بعد ازانکه قی و
اسهال بسیار شدید باشد نه در اول حال و دافع اسهال
صفراوی و دموی و سوداوی و سوزش اعضا و سموم
مشروبه و ملدوغه و شربا و طلاء و حمیات صفراویه و سوداویه
را نیز مفید ست **کشمش** بکسر کاف و سکون شین معجمه و کسر
میم و سکون شین معجمه ثانی در آخر اول گرم و در اول تر و
بهترین او سبز و زبون ترین او سیاه و همه آن لطیفتر از دانه دار
یعنی منقی و میبهی و با قوت مسهله و آب نقیع و مطبوخ او با
فاوانیز که بقوام آورده باشند جهت سرفه و مواد سینه نافع

و منفی صوت است **گکڑی** بفتح کاف و سکون کاف ثانی و
کسر زای معجمه هندی چهار نقطی و سکون تحتانی معروف به
فارسی خیار دراز و بعربی قثار گویند و آن دو قسم است یک قسم را
باصطلاح دکن ترگکڑی گویند و قسمی را که در مزارع دره میکارند
و بوی آریه ازوی اید مطلق گذارند و هر دو در آخر دویم سرد و
تر جوف او مسکن حرارت و تشنگی و مدر بول و سنگ گرده
و مثانه و جهت التهاب معده و جگر مفید و لطیف تر از خیار
بالنگ و سریع الهضم تر از آن و تخم او مدر بول و مفتح و جالی
و قوی تر از تخم بالنگ و پوست و گوشت او مولد ریاح و قولنج
و دیر هضم **کلکل** بفتح هر دو کاف فارسی و سکون هر دو لام
ثمریست هندی از قسم لیمو دراز و زرد و همگی آب و بسیار ترش

حتی

حتی اگر سوزنی دران بخلانند در چند روز چون املبید او را گداز
دهد در دویم سرد و خشک و مسکن هیجان صفرا و حدت خون و
مشتهی و مطفی حرارت معده و جگر و دل حار لیکن بلطافت
لیموی کاغذی نمیرسد **کلمبک** بفتح کاف و لام و سکون میم
و فتح موحده و سکون کاف نیز قسمی است از کلکل اما از ان
کلان و کم آب است **کمثری** بفتح کاف و ضم میم و سکون
مثلثه و فتح رای مهمله و الف مقصوره ثمریست مخصوص عرب
و عجم و در هند نمیاید و او را در فارسی امرود گویند بستانی
و بری می باشد بستانی آن ترش و شیرین می باشد و او
اقسام است و بهترین اقسام شیرین امرود جبنی و نظرفی است
جبنی مخصوص بلاد افغان و ممدوح شیخ الرئیس است و نظرفی

در اکثر جا موجودست و بهتر امرود بلا از بیجان بلخی ست و امرود
شیرین معتدل مایل بحرارت و در دویم تر و حابس بخارات و
مفرح و مقوی معده و هاضمه و دل و رافع تشنگی خفقان و نزلات
سوزش مثانه و ملین طبع و با قوت قابضه بعد از تلئین و معدل
و مرطب دماغ و در دفع سمیت قبض مفید و مولد نفخ قولنج و
بهترین اقسام امرود ترش لطیف ابدار رسیدهٔ اوست در اول
سرد و در دویم خشک و قابض و مقوی جگر و معده و مشتهی
و مسکن حرارت خون و غلیان صفرا و رافع تشنگی و بعد از
طعام مسهل بعصر و قبل از ان قابض و مولد خلط صالح و سدد
و مضر مثانه **کمرک** بفتح کاف و سکون میم و فتح رای مهمله
و سکون کاف ثمریست هندی در دویم سرد و خشک و هرچه

ترشی

ترشی او زیاده تر سردی و خشکی او افزون و نهایت شیرین
او در اول سرد و در دویم تر و قابض و مسکن حدت صفرا و عطش
شدید و قی و اسهال صفراوی و طعم دهان را نیکو گرداند و سایر
افعال او قریب مرسایس و مضر مبرودین و مصلحش ادویه
حاره **کنول گتّه** بفتح کاف و سکون نون مفید غنه و فتح واو
و سکون لام و فتح کاف فارسی و فوقانی هندی چهار نقطی و ها
تر و تازه آن سرد و تر و مطفی حمیات حاره و خشک او دیر
هضم و مسکن حدت خون و صفرا و سوزش اعضا و حابس
قی و اسهال و مبهی و مغلظ منی و قلیل الغذا **گولر** بفتح کاف
فارسی و سکون واو معروف و فتح لام و سکون رای مهمله
بفارسی انجیر بری و بعربی جمیز گویند در دویم گرم و در اول

تر و جهت سرفه حابس و درد سینه و گرده و سبز و سوزش نافع
ست و چون کولر را با پوست و ریشه ها که در وی اند بخورند
دران سال از عارضه رمد ایمن باشد کوندنی بضم کاف فارسی
و سکون واو معه نون مجهول مفید غنه و سکون دال مهمله و کسر
نون و یای تحتانی ثمریست هندی در اول گرم و تر و قایم مقام
سپستان و رافع قلاع و حدت مثانه و گرده و مزلق و دافع
خشونت حلق و صدر کونله بفتح کاف تازی و سکون واو
معه نون غنه و فتح لام و ها ثمریست هندی و در تحت نارنج
مذکور خواهد شد انشاء الله تعالی کهرنی بکسر کاف تازی مرکب
بها و سکون رای مهمله و کسر نون و سکون تحتانی معروف
میوه هندی ست مشهوره شیرین با عصوصه قلیل در اول

حار و یابس قلیل الغذا و حابس اسهال کهویره بضم کاف
تازی مرکب بها و سکون واو مجهول و فتح بار فارسی و فتح رای
مهمله با های موقوفه بفارسی نارجیل و بعربی جوز هندی گویند
در آخر دویم گرم و در اول خشک و منکح او بسیار گرم و خشک
و با مضرت کثیره و مضر نارجیل مولد منی ست و مسمن بدن مبرودین
و مدر خون و جهت تقطیر البول و سردی مثانه و درد مفاصل
مزمن و خوشبو کردن دهان و رافع مولد سوداویه و بلغمی
مانند قولنج و ضعف جگر و قروه باطنی و بواسیر مفید و با شکر
جهت تولید خون صالح و تقویت حرارت غریزی نافع و جرم
آن دیر هضم و مولد خون غلیظ و مصلح او شکر و نبات و مضر
محرورین و مصلحش میوه های ترش مانند لیمو و غیره و قدر

شربتش از جرم او بطریق دوا تا سه مثقال و اب او گرم و
تر و با جمیع فواید مذکوره و سرکه او در اول گرم و در سیوم خشک
و آبی که از و بطریق سیندهی گیرند افعال و خواص آن مثل
خمرست **کهیرا** بکسر کاف تازی مرکب بها و سکون تحتانی
معروف و فتح رای مهمله بالف زده بفارسی خیار بالنگ
گویند و بعربی قند در آخر دویم سرد و تر و مسکن صفرا و خون
و التهاب احشا و تشنگی و مفتح سده جگر و مدر بول و مخرج
حصاة و غلیظ تر از خیار و جهت تپهای تند و تیز یرقان
و درد سر و جهت ضعفی که از استعمال معوط حار بهم رسیده باشد
مفیدست **کیتهه** و **کوتهه** بفتح کاف تازی و سکون تحتانی
و فتح فوقانی مرکب بها و های موقوفه و فتح کاف تازی و کسر واو

معروف و سکون

معروف و سکون تحتانی و تای هندی چهار نقطی و های موقوفه
بهر دو لغت ثمر هندی ست و در دویم سرد و خشک و مفرح
و مقوی قلب حار و معده و کبد حارین و قابض و افشره
آن با طعام منبه گرسنگی و خوردن و مالیدن او تریاق رتیلا
کیلا بکسر کاف تازی مجهول و سکون تحتانی مجهول و فتح
لام و های موقوفه او را العربی موز گویند و گرمی و سردی او
معتدل در دویم تر و مسمن بدن و مرطب معده و ملین
سینه و بعد از طعام هضم کثیر الغذا و مولد خون و محرک
باه محرورین و جهت لاغری کرده و سرفه و خشونت حلق
مفید و مولد ریاح و سدد و مصلح او عسل و شکر **لیمو**
و **نیبو** بکسر لام و سکون تحتانی معروف و ضم میم و سکون

واو هردو لغت صحیح ست واو را بفارسی وبعربی نیز لیمو کویند
اما اهل هند لفظ کاغذی بران می افزایند وکاغذی لیمو
کویند همه اجزای او کرم وخشک اند الا ترشی او که عبارت
از آب لیموست در دویم سرد وخشک ست مقوی معده
حار و لطیف وجالی وقاطع اخلاط غلیظه لزجه و ملطف
آن وسکن غلیان خون وصفرا والتهاب معده وجهت
تبهای حاره دموی وصفراوی وعفونت وبثور وشری
وورم حلق ولهاة وقی صفراوی وغثیان وتقلب طعام و
بدگذشتن اطعمه چرب وجذب مواد حاره جگر ومعده و
جهت دردسر و دوار وسدر که از بخار اخلاط غلیظه باشد
وخفقان وغب خالص وحار وسموم هوام وادویه قتاله

مفید

مفید ودا الکثر امور قایم مقام سرکه ومضر عصب وسرفه بارد
المزاج واکثار او در خلای معده مضعف احشا ومورث پیچش
ومصلحش شکر وعسل ولیموی شیرین در منافع بسیار ضعیف
تر ازان منقی بضم میم وفتح نون وفتح قاف مشدده والف
مقصوره بفارسی مویز وبعربی زبیب کویند وبهترین او بر
کوشت وکم دانه وبزرک مقدارست در آخر اول کرم ودر اول
تر ومنضج خلط ومحلل باعتدال وجالی معده وامعا ومحرک باه مبرودین
وموافق قصبه ریه ومسمن بدن ومقوی جگر وجهت سرفه بلغمی
وامراض کرده ومثانه وقرحه امعا مفید وبا سرکه جهت یرقان
مجرب وچون بجای دانه او فلفل کرد کذاشته استعمال فرمایند
جهت سردی کرده وتقطیر بول وسنگ کرده ومثانه بعدیل

و مضر مبرودین و مصلحش معده های ترش و قسم بیدانه او که
کشمش خوانند لطیف تر و مبهی و باقوت قابضه و مسهل و شربت
آن تا سی درم **مولسری** بضم میم و سکون واو و لام و کسر سین
مهمله و رای مهمله و سکون تحتانی معروف ثمریست هندی در دوم
سرد و خشک و محلل و مسکن درد دندان چون نیم رس او را بدندان
بخایند قابض شکم و حابس اسهال اوست و امراض دماغی را
مفید و قلیل الغذا **منجل** بضم میم و سکون نون و فتح جیم و سکون
لام چیزیست سفید و شیرین مثل فالوده که از اندرون درخت تاڑ که
ناریل گویند بیرون می آید طبیعت آن در اول ثانی سرد و تر است
خصوصا آنچه سخت و صاف کرده و ثقیل و بطی الهضم و نفاخ و
رافع تشنگی و مقوی باه و دافع فساد صفرا و خون است و مدر

بول

بول و گویند که اگر زیر درخت تاڑ ثمرهای آن که بسیار سخت شده
باشد چیده فی الفور منجل ازو بیرون آرند بسیار نازک و نرم
و شیرین بر می آید و مطلقا ثقل و اضح ندارد و در تسکین و تقویت
باه و دفع حرارت و فساد صفرا و خون بیشتر کند و چون در شربت
نبات انداخته گلاب در آن ریزند و بنوشند بسیار لذیذ و
مسکن حرارت است **نارنج** بفتح نون با الف پیوسته و فتح رای
مهمله و سکون نون و جیم بفارسی نارنگ ارض دکن باشد اما
در هند و بنگاله بنظر نیامده و نارنگی هر چهار چیز از اقسام نارنج
است در آخر دوم سرد و خشک و بعضی اقسام نارنج که بسیار
شیرین و شاداب و خوشگوار اند مثل کونله بنگاله و سیکاکول
و خجسته بنیاد در خشکی آنها کلام است بلکه در دوم سرد و تر اند لهذا

درحمیات حاره صفراویه وعطش مفرط موجب تسکین میشوند
وهمه اقسام نارنج مسکن صفرا و التهاب معده وقلب وحمیات
حاره صفراویه ومحرقه صفراوی بسیار موافق وقسم ترش او مضعف
جگرست **ناشپاتی** بفتح نون بالف پیوسته وسکون شین
معجمه وفتح بای فارسی بالف پیوسته وکسر فوقانی وسکون تحتانی
معروف واو را کلابی نیز گویند ثمری ست بعینه مثل سیب وبهی
ست اما بسیار نازک ولذیذ از هردو در تفریح وتقویت اعضا
رئیسه بهتر از سیب ومفید ومزاج آن در اول گرم ودر دویم تر و
شاید این ثمر قسمی باشد از کمتر **نیشکر** بفتح نون وسکون تحتانی
وفتح شین معجمه وکاف تازی وسکون رای مهمله بفارسی نیز نیشکر
وبعربی قصب الشکر گویند واو را بزبان هندی پونڈا وگنه هم گویند

اما پونڈا

اما پونڈا بهترین قسم اوست در اول گرم ودر دویم تر آب او مسمن
بدن ومفتح سدد وملطف خون ومنقی مثانه ومدر بول ورافع
خشونت سینه وسرفه یابس ومحرک باه وملین طبع ومهیج قی و
قاطع التهاب معده ومولد نفخ ورياح چون آب او را دوسه
جوش دهند یا نیشکر را با پوست در آتش نرم زمانی صالح
گذارند تا رطوبت فضلی او سوخته شود نفخ ازو برطرف گردد واکثار
او مفسد اشتها وخصوصاً مضر پیران ومصلحش انیسون **بلو**
بضم بای هوز ولام وسکون واو میوه ایست از قسم شفتالو و
در شفتالو مذکور شد **فصل دویم دربیان حبوب ارز** بضم
همزه وسکون رای مهمله ودال مهمله که آن را ماش گویند در اول
گرم ودر دویم تر بسیار نفاخ وبطی الهضم ومولد منی ومنغظ لبب

نفخیکه دارد و چون ادرک و انکزه بقدر ضرور حین پختن ان اندازند
کسر ریاح آن میکند و آنرا بسیار خوش طعم میکند اگرچه انکزه خود
بدبوست **باقلا** بفتح موحده بالف پیوسته و کسر قاف و فتح لام
مشدده و الف مقصوره تازه او در اول سرد و تر و خشک آن در اول
سرد و در دویم خشک و مقوی باه و سریع الانحدار از معده و غیره
سدد و با قوت محلل و منضج و با رطوبت فضلیه و جهت قرحهٔ
امعا و اسهال و قی و تنقیه سینه و شش و تقویت آن و منع
ریختن مواد رقیقه از دماغ و تسکین سعال مفید و آب طبیخش جهت
خشونت حلق و جلای رطوبت و منع تولد حصاة و تفتیح سدد
بیعدیل ست **باجرا** بفتح موحده بالف پیوسته و سکون جیم و فتح
رای مهمله و الف که بعربی دخن ست بخا معجمه بفارسی ارزن

نامند

نامند و آن قسمی از جاورس ست و از ان باریکتر و در طبع مثل
آن و در افعال و خواص نیز مانند آن و مطبوخ مقشر آن با شیر
و شکر و روغن تازه مولد منی و ملین و آرد او قابض طبع و قاطع
اسهال صفراوی و مولد سده و سنگ مثانه و مصلح آن عسل
و شکر و بدلش برنج **تور** و **تو ور** بضم فوقانی و سکون واو معروف
و فتح همزه و سکون رای مهمله و بعضی بجای همزه واو ثانی استعمال
کنند که از ان بعربی شاض گویند و اهل هند اورا آرهر گویند در دویم
سرد و خشک گفته اند شاید که گرم و خشک باشد نفاخ و بطی
الهضم و قلیل الغذا و قابض و جهت اسهال صفراوی و ذرب
و فساد خون و رفع زهر نافع دانسته اند **تِل** بکسر فوقانی و سکون
لام بفارسی کنجد گویند در اول گرم و تر و مفتح و مصلح او از خشونت

حلق ومواد سوداوی واخلاط سوخته وصالح الغذا وقلیل التغذیت
وملین امعا ومسمن بدن ومحلل اورام صلبه ومولد بیه کرده است
چاول بضم جیم عجمی بالف پیوسته وفتح واو وسکون لام کر بعربی
آرز وبفارسی برنج گویند در حرارت وبرودت معتدل ودر دویم
خشک وبالخاصیة در محروری مزاج حرارت ودر مبرودی برودت
احداث میکند لهذا قدما واکثر متقدمین ومتاخرین مزوره او
برای مرضی وناقهین تجویز کرده اند وحکماء هند متفق اند براین که
او موجب طویل عمر وصحت بدن است ودر حدیث شریف نیز
اینچنین وارد است واقسام آن بسیار است ومجموع آن قابض
وباشیر وشکر کثیر الغذا ومبهی ومسمن بدن ومولد منی وبادوغ
تازه وسماق مسکن حرارت وجهت اسهال صفراوی وتشنگی

وغثیان

وغثیان را نافع وباشیر برنج جهت زحیر وبابیه کرده بر جهت مغص
مفید واکثار او مصلح حال بدن ورنگ رخسار ومولد خلط صالح
ومورث دیدن خوابهای خوش لیکن چون لزوجت آن را
دفع نکرده باشند مولد قولنج است بتولید سده ومعقل طبع ومصلحش
خیسانیدن اوست در آب نخاله وخوردن او باشیرینی وچون
باب قرطم بجوشانند رفع سده او میکند وآشامیدن آب مطبوخ
او مثل ماء الشعیر مسکن لذع اخلاط مراری معده وامعا وباشیر
تازه بالمناصفه مدت ده روز مولد منی وحقنه باب مطبوخ او جهت
سحج وقرحه امعا را نافع **چنا** بفتح جیم عجمی ونون بالف پیوسته
بعربی حمص وبفارسی نخود گویند وبری وبستانی میباشد اما
بستانی او بهترین حبوب است ونزد بقراط در دویم گرم ودر اول

خشک و تر و تازه او در اول تر و قوتش تا سه سال باقی ست
ملین طبع و مدر بول و حیض و عرق و زیاده کننده شیر و منی و مقوی
نشش و مسمن بدن و مقوی حرارت غریزی و مولد خون صالح
و کثیر الغذا و منبه اشتها **جوار** و **جواری** بضم جیم و سکون واو
معدوله و الف و رای مهمله و این فصیح و موافق محاوره اهل هند
ار دو ست و بعضی رای مهمله را کسره داده بعد آن یای تحتانی
ساکنه افزایند و نزد اکثر اهل دکن بفتح جیم و واو بالف زده و
کسر رای مهمله و سکون تحتانی ست و لکل ان یصطلح کر
بعربی دزه گویند سرد و خشک ست و قوی الغذا غلیظ تر از
دخن و مخفف و حابس اسهال و در جمیع افعال مثل خندروس
و مصلحش روغنها و شیرینیها بدانکه جواری چند قسم ست دادری

وغیر دادری

وغیر دادری چون زرد و سرخ و بهترین اقسام دادری ست که
در فصل ربیع پیدا میشود و آن بهترین حبوب ست خصوص
بمزاج اهل دکن چنانچه در بعض مزاج از گندم موافق تر ست **جوار مکه**
بفارسی ذرمکه و هندی تمر او را لهته گویند مایل بحرارت در دویم
خشک و محلل بلغم و خون و جامد منی و قابض طبع و ثقیل و نفاخ
و غذائیه او غالب ست و تغذیت باو جهت سل و اسهال نافع
جو بضم جیم و سکون واو مجهول بهترین او سپید و بالیده و تازه
اوست و کهنه او که بر آن یکسال گذشته باشد بسیار بد ست
در آخر اول سرد و خشک و قلیل الغذا و با قوت جالیه و قابض
و مجفف و رادع و مسکن غلیان خون و صفرا و تشنگی و مصلح
شیر بنوعات و مورث لاغری بدن و مضر مثانه و مصلحش
روغنها و انیسون ست و آرد بو داده او که سویق خوانند باقدری

شکر بهترین اغذیه برای اطفال است و چون خمیر اورا بگذارند
تا ترش شود و در دوغ حل کرده بعد از یک شب از یک وقیه
تا یک رطل ازان بنوشند رفع تشنگی مفرط والتهاب معده
وقی صفراوی بعدیل وآب مقشر مطبوخ او بجدی که همراه پخته
باشند و ماء الشعیر نامند سرد و تر است و مدر بول و مسکن حرارت
وحدت خون و صفرا و اخلاط محترقه و سریع الانحدار و مولد
خون صالح و مرطب و جهت تبهای تند و جگر حار و سل و دق
و قرحه ریه و امعا حار و یابس نافع و مرخی معده و مضر احشا
بارد و نفاخ و مصلحش گلقند است و در حین اعتدال طبع استعمال
آن جایز نداشته اند و مطبوخ او با نصف تخم خشخاش کوبیده
جهت صداع حار و با ضافه قرطم جهت اخراج بلغم لزج و منع
شری و تفتیح سدد و با عناب و انجیر و سپستان و پرسیاوشان

جهت

جهت سعال و درد سینه مجرب است و شیره جو که کشک شعیر
گویند سردی مایل بخشکی و غلیظ تر از ماء الشعیر و جهت اسهال
صفراوی و امزجه حاره مفید است **چینه** بکسر جیم عجمی و سکون
تحتانی مجهول و فتح نون بها پیوسته بفارسی گاورس نامند
وآن نوع ریزه دخن است که بفارسی ارزن گویند رنگ او
اغبر و از ارزن ریزه تر در اول سرد و تر و در دویم خشک و بسیار
قابض و قلیل الغذا و از ارزن لطیف تر و سریع الهضم و مقوی
بدن و با روغن و چربی غذائیت او بیشتر و خوردن همرای
او التوی حجاب و نزلات را نافع و حابس اسهال مراری و گاد
گرم او محلل نفخ معده و مسکن درد بواسیر و مولد خون سوداوی
و مورث سده و مصلحش روغنها و شکر است **ساکودانه**
بفتح سین مهمله بالف پیوسته و ضم کاف عجمی و سکون واو فتح

دال مهمله والف وفتح نون بها پیوسته چیزیست بشکل وزه و
ازان کوچک تر گرم در دویم وتر در اول مقوی ومبهی ومنغظ
ومسمن بدن وملین طبع چون ازان بقدر دو توله با شیر تازه
دوشیده بجوشانند ونبات انداخته بنوشند غذائی نیکو
دهد واگر شیر تازه مناسب نباشد در آب جوشانیده ونبات
انداخته بنوشند وقدری شربت ازان ده منقال تا بست
منقال است **سانوان** بفتح سین مهمله والف ونون ساکن
مفید غنه وفتح واو والف ونون ساکن ثانی کر آن نیز مفید
غنه است قسمی است از جنبه ودر افعال وخواص مقابل آن
کز بفتح کاف تازی وسکون زای معجمه هندی چیار نقطی بعربی
حب القرطم کویند در دویم گرم ودر آخر اول خشک وباقوت مسهل
قلیل الغذا ومسهل ومخرج بلغم رقیق واخلاط محترقه ومحلل ریاح

وچون

وچون از پنج درم تا ده درم ازان شیره گرفته وباشکر سرخ
ویا عسل بنوشند منقی سینه وصاف کننده آواز ومصلح نزلات
واکثر مواد بارده ونیکو کننده رنگ رخسار وقوی الادرار و
پاک کننده گرده ومثانه ومحلل ریاح است **کساری** بکسر کاف
تازی وفتح سین مهمله بالف پیوسته وکسر رای مهمله وسکون
تحتانی معروف قسمی است از مترکه در ملک دکن شبانه کویند
ودر ملک بنگاله ونواح پتنه دال آن بسیار میخورند وافعال
وخواص ومزاج آن مثل مترست **کلتهی** بضم کاف تازی
وسکون لام وکسر فوقانی مرکب بها وسکون تحتانی معروف
که بعربی حب القلت کویند در دویم گرم وخشک وکویند مایل
برطوبت است بغایت مفتت حصاة ودافع فواق ومدر بول
وحیض وملین طبع ومخفف منی وبواسیر ومفتح سده سپرز

ومضر ریه ومصلحش عسل وقدری شربتش از یکدرم تا دو درم
ست واین قدر شربت نظر بد واست والانه در عظیم اباد و
گرد ونواح بنارس از ادنی تا اعلی خصوصاً مردم بیرونجات
که عبارت از دهاقین ست سویق آن یعنی ستو ساخته همیشه
صبح بطریق ناشتا میخورند و تایک آثار میخورند کثیر الغذا است
کنکنی بفتح کاف تازی وسکون نون مفید غنه وسکون کاف
عجمی وکسر نون وسکون تحتانی معروف بعربی جاورس و به
فارسی کاورس گویند در چینه گذشت **کُودُون** بضم کاف
تازی وسکون واو مجهول وضم دال مهمله وسکون واو مجهول ونون
مفید غنه از حبوب هندی ست گرم وخشک در دویم قابض
وحابس وموافق مرطوبین مبلغین قلیل الغذا **گیهون** بکسر

کاف

کاف عجمی مجهول وسکون تحتانی وضم های هوز وسکون واو
معروف ونون مفید غنه بعربی حنطه وبفارسی گندم گویند بهترین
آن تازه وبالیده ومایل بزردی وبعد از آن سپید در اول گرم
ودر رطوبت ویبوست معتدل غذای اصحا وکثیر الغذا ومسمن
بدن ولیکن مسدد ومضر صاحب سده عروق واحشا وخام
او مولد کرم معده وعلی هذا القیاس بریان کرده او ومصلحش
شکر کهنه وپخته او نفاخ ودیر هضم ومولد ریاح ومصلحش
شیرینی ها وخوردن آب بالای آن مورث قلنج ریحی و
مضر زنان حامله وآرد گندم که پخته شده باشد نان فطیر قابض و
آرد مطبوخ او با شکر ومغز بادام جهت سرفه ونفث الدم و
درد گرده وسینه وتسمین بدن بغایت موثر وبالغناء وروغن

تازه جهت خشونت سینه بسیار مفید **لوبیا** بضم لام و سکون
واو مجهول و موحده و فتح تحتانی بالف پیوسته سپید او مایل
باعتدال و سرخ او در آخر اول گرم و محرک باه و مولد منی و مدر
شیر و بول و حیض و مسمن بدن و شرب آب مطبوخ او باندک
قند و جلوس در طبیخ او منقی نفاس و مخرج جنین زنده و مرده
و مشیمه و جهت درد کمر و گرده مفید و دیر هضم و نفاخ و مولد خلط
غلیظ و مصلحش خردل و الکامه و زنجبیل و بالخاصه مورث غثیان
و مصلح آن دارچینی و سکنجبین **متر** بفتح میم و فوقانی هندی
چهار نقطی و سکون رای مهمله که باصطلاح دکن بتانه گویند بفارسی
مشنک و بعربی ظروآن چند قسم است مختلف در لون و
مقدار و شکل و همه اقسام او در اول سیوم سرد و در آخر دویم
خشک

خشک و طبیخ او با عسل مدر بول و منقی امعا و محلل اخلاط فاسده
و ملین سینه و جهت قصبه ریه و سرفه و درد سینه و رفع فضلات
غلیظ و ادرار نمودن شیر مفید و نفاخ و مصلح آن ماء العسل
مسور بفتح میم و ضم سین مهمله و سکون واو معروف و رای
مهمله بعربی عدس گویند در دویم خشک و در حرارت و برودت
معتدل و بعضی در دویم سرد و خشک دانسته اند و قوتش تا
سه سال باقیست جالی جلد و قابض است و آب طبیخ او مسهل
و مزوره او با روغن بادام بعد از رفع شدن تبهای نافع نکس
آن و مطبوخ مهرای او با سرکه مقوی معده ولی نفخ است و
بغیر سرکه پخته نفاخ و آب طبیخ او جهت سرفه و درد سینه و اکثار خوردن
مظلم بصر و مولد سرطان و جذام و مالیخولیا و محرق خون و با شیرینیها

مولد استسقا و قولنج و مضر بواسیر و مورث عسر بول و احتباس
حیض و مصلحش روغنهای کنجد و مهر الختن او با برگ چقندر
واستعمال گوشت فربه و سرکه ست **منڈوا** بفتح میم و سکون
نون مفید غنه و ذال معجمه هندی چهار نقطی و فتح واو و الف بهو سیته
که باصطلاح اهل دکن راگی گویند حار و یابس در درجه دویم و
قابض و حابس و کثیر الغذا و در استسقا زقی استعمال آن
بسیار مفید و نان آن میخورند لیکن قبض شدید میکند
پس از روغن پیدا نجیر قبض او میکشاید و در اوان استعمال
آن پوست درخت کچنال در آب جوشانیده همون آب
بمریض مینوشانند و نیز آرد او را بهمین آب مذکور سرشته و بشکل
بزو آهوبان آمیخته ضماد میکنند بفضله تعالی مریض صحت میابد

موٹھه و **موتهی** بضم میم و سکون واو مجهول و فوقانی هندی
چهار نقطی مرکب بها و این فصیح ست و بزبان دهقانیان موٹهی
گویند بضم میم مجهول و سکون واو و کسر بار مثناة فوقانی مرکب
بها و سکون تحتانی بهر دو لغت چیزیست از حبوب هند قلیل
الغذا گرم و خشک و محلل ریاح و بلغم و حکما هند اکثر در فالج و لقوه
و دیگر امراض بارد و رطوبت بمریض میدهند و بان و دال هر دو
ازان می پزند **مونگ** بضم میم و سکون واو معروف و نون مفید
غنه و کاف فارسی بعربی مج و بفارسی بنو ماش گویند از حبوب
معروفه ست در آخر اول سرد و مایل بخشکی و قوتش تا سه سال
باقی میماند و لطیف تر از عدس و از سایر حبوب کم نفخ تر و مولد
خلط صالح و مسکن ورب و التهاب صفرا و قابض و موافق کرده

ومقوی عصب و بهترین اغذیه صاحبان تبهای حاره است و
جهت سرفه و ورم لهاة و دردسر و ضعف بصر و نزلات و ضماد
او باب مورد مقوی اعصاب و رافع درد ضربه و سقطه و محلل
اورام و جالی و ملطف و باسرکه جهت جرب منفرجه و منع عرق
موثر و قاطع باه و مضر دندان و دیر هضم و مصلح او در ضر باه
روغن بادام آب قرطم و بدلش باقلا در مبرودین جوارشس
مکون و خردل و مصطکی و از خواص اوست که با وجود برودت
تحریک سودا و جذام نمی کند **فصل سیوم در بیان بقول**
ادرک بفتح همزه و سکون مهمله و فتح رای مهمله و سکون کاف
بقلیست مشهور تر و تازه آن در سیوم گرم و در اول خشک و خشک
آن یعنی زنجبیل در دویم با رطوبت فضلیه و مقوی قوت حافظ

و هاضمه معده و کبد و مفتح سده جگر و مبهی و محلل ریاح غلیظه معده
و امعاء و مقطع بلاغم و رطوبات غلیظه چسپیده سطح معده و احشا
وغیره مخفف رطوبات و ملین طبع و مخرج خلط غلیظ و رطوبات
دماغی و حلق و برودت اعصاب و جهت فالج و کرم معده
و یرقان سددی و تقطیر البول که حادث از برودت باشد و
ضعف الات بول و اسهالی که از فساد غذا بهم رسیده باشد
مفید و جهت دفع سموم حیوانی و تشنگی و بلغمی و با نبات
و کندر جهت دفع مضرت میوه های تر و بار زده تخم مرغ نیمبرشت
جهت ازدیاد منی و غلظت آن بتعدیل **اروی** بفتح همزه
و سکون رای مهمله و کسر واو و سکون تحتانی معروف قلقاش
است در اول گرم و در دویم تر و بعضی در اول گرم و خشک گفته اند

کثیر الغذا و مسمن بدن و محرک باه و جهت سرفه و سینه و حنجره
مفید و سریع الهضم و دافع سحج امعا و اسهال را مفید و برگ
آنرا نیز مثل دیگر بقول می پزند بیمضرت است و دیر هضم و مولد
سودا و سدد و مصلحش عسل و سکنجبین است و ادویه خوشبو
چون دارچینی و قرنفل **الو** بفتح همزه بالف پیوسته و ضم لام
و سکون واو معروف در اول گرم و تر و آن چیزیست از قسم
اصول چون اروی و شکرکند و غیره که نصاری آنرا از جزایر خود
در ملک بنگاله آورده اند و حالا در هند هم بسیار و فور یافته و در
ملک دکن نیز آمده است اما بسیار رواج نیافته چیزیست بسیار
لذیذ در آب طبخ میدهند و چون گداز شود قشر رقیق که بالائی
اوست دور کرده با نمک و بی نمک میخورند بسیار لذیذ میشود

ومولد

و مولد خون صالح و سریع الهضم و مفرح و مقوی معده است
و در گوشت هم می پزند بطور اروی بسیار خوش ذائقه میشود
و چون گداز کرده بمالند تا چون مسکه شود قدری جغرات و
قدری پیاز و کوتهمیر و ادرک و نمک بیامیزند و بقدر دو نخود
روغن زرد را بر اخگر یا سفال گرم کرده انداخته د هنگار دهند
بهرته بسیار لذیذ و بیمضرت باشد **امباڑه** بفتح همزه و سکون
نون با میم و فتح موحده بالف پیوسته و فتح رای مهمله و ها
برگ آن سرد و خشک است و هرچه ترشی در وی بیشتر خشکی
آن افزون تر و آن نا ملایم است بمریض منع است زیرا که تا
مرچ سرخ و روغن زرد در ترکیب آن نباشد لذیذ نخواهد شد
و مرچ و روغن را با مرضی خصوصا صاحب حمیات چه مناسب

ابنوتی بفتح همزه و سکون نون با میم وضم موحده و سکون واو
مجهول و کسر فوقانی و سکون تحتانی و در بنکاله امروله و در هند
چو بتی و تپتی کویند و آن دو قسم ست یکی سه پتی دارد و دومی
چهار برک از بقول مشهوره ست و بسیار لذیذ در دویم کرم و خشک
و مسکن غلیان صفرا و خون و مقوی معده و با قوت قابضه
و موافق محرورین و ملایم بمزاج مرضی و ناقهین ست **پالک**
بفارسی اسفاناخ کویند در آخر اول سرد و تر و کویند در سردی
و کرمی معتدل ست و ازین جهت برای محرورین با کشک
شعیر و روغن بادام اوفق ست و برای مبرود با کوشت
فربه و برنج با فاویهٔ حاره و آن ملین ست بسبب قوت جالیه
و غساله و رادع و سریع الهضم و حد الغذا و کمنفخ تر از سایر بقول

وجهت التهاب

وجهت التهاب و تشنکی و تبهای کرم و امراض سینه و شش
کرم و سل و درد کمر د موی و نزلات حاره مجرب ست **بتهوا**
بفتح موحده و سکون فوقانی مرکب بها و فتح واو با الف زده
بعربی قطف و سرمق کویند و آن دو قسم ست قسمی باغی ست
و رنک برک او سرخ و آنرا چندن بتهوا کویند و قسم دومی
در زراعت کندم و جو بیشتر می شود و رنک برک آن سبز
ست و آنرا بتهوا فقط مطلق کویند و هر دو قسم سرد و تر و سریع
الهضم ست و رادع اورام حاره ظاهری و باطنی و مولد خلط
صالح و موافق جکر حار و صاحبان حمیات حاره و ملین طبع
پلول بفتح بای پارسی و سکون لام و فتح واو و سکون لام
ثمر کیاهیست هندی مشهوره طبیعت آن در اول کرم و در

دویم تر مقوی دل و مبهی و مشتهی طعام و دافع سرفه و فساد خون
و بلغم و صفرا و سودا و جهت تپ و دما میل و ثبو و کرم شکم نافع
ست **پودینه** بضم بای فارسی و سکون واو مجهول و کسر دال
مهمله و سکون تحتانی و فتح نون و ها بعربی نعناع گویند در آخر دویم
گرم و خشک مفرح و مقوی دل و مرقق خون غلیظ و محلل مواد
بارده با قوت سخنه و جهت درد سینه و پهلو و نضج رطوبات
قصبه ریه و سینه و تنقیه آن مفید و جهت وجع فواد و خفقان
معدی و تقویت معده و ماسکه و هاضمه و فم معده و تحلیل ریاح
معده و فواق ریحی مفید و کشنده کرم معده و با سرکه قاطع نزف
الدم و مضر امعا و مصلحش کتیرا و شربتش تا دو درم **پهلی
باقلی** بفتح بای فارسی مرکب بها و کسر لام و سکون تحتانی معروف
و فتح موحده

و فتح موحده بالف پیوسته و کسر قاف و فتح لام مشدده بالف
پیوسته تازه آن در اول سرد و تر و خشک آن در اول سرد و
در دویم خشک محلل و منضج و سریع الانحدار از معده و غیره و مسدد
و جهت تنقیه سینه و شش و تقویت آن و منع ریختن مواد
رقیقه از دماغ و تسکین سعال و تقویت باه و رفع قرحه امعا
و قی و اسهال و خوردن باقلا مورث نفخ و اختلاج و ثقل
دماغ و فساد ذهن و مصلح آن مقشر نمودن و در آب جوشانیدن
و آب ریختن پس پختن با روغن بادام و ادویه حاره چون
دارچینی و صعتر و قرنفل و فودنج و امثال آن **پهنڈی** بکسر
موحده مرکب بها و سکون تحتانی مجهول و نون مفید غنه و
کسر دال هندی چهار نقطی و سکون تحتانی معروف در اول

سرد و تر و مزلق و موافق صاحبان زحیر و سده و بامرضی هیچ
مخالفتی ازو بنظر نیامده **پیٹھه** بکسر بای فارسی و سکون تحتانی
مجهول و فتح فوقانی هندی چهار نقطی مرکب بهاو ما از اقسام
کدو ست در دویم سرد و تر و افعال و خواص مجموع او مثل
کدو و مفرح و مقوی و دافع خفقان حاره و مقوی قلب
چنانچه شیرینی ازو ترتیب داده بصاحبان خفقان میخورانند
و مربای او نیز باین کار مخصوص ست و چون از دانه تخم آن
مغز گرفته و در شیر مرضعه یا با آب شیره بر آورده بطفلی که عطش
مفرط داشته باشد بنوشانند تسکین بخشند و مغز یک دانه
یا دو دانه یا زیاده از آن موقوف برای طبیب ست
بیگن بفتح موحده و سکون تحتانی و نون مفید غنه و فتح کاف

عجمی

عجمی و سکون نون بعربی و بفارسی بادنجان گویند در دویم گرم
و خشک و گویند خشکی او در سیوم ست و مقوی معده و مفتح
سدوی که از غیر او بهم رسد و خود بنفسه مسدد و ملین صلابات
و با روغن ملین طبع و باسرکه قابض و مدر بول و باه مهیج
مسکن صداع حار و خوشبو کننده عرق و بوی بغل و کنج ران و
مخفف رطوبات غریبه و مورث درد پهلو و عانه و بواسیر و
مولد سودا و مفسد رنگ رخسار و مصلحش طبخ او ست
با روغن کثیره و گوشتهای فربه و سرکه و چون او را مقشر کرده
چندان سوزن زنند که نرم شوند پس در آب بسیار اندازند
چون آب بنفسجی شود دور کنند و آب دیگر ریزند تا آنکه
آب متغیر نشود پس بهر قسمی که خواهند بپزند و تناول فرمایند
بفضله تعالی هیچ مضرت نمیکند **توری** بضم فوقانی و سکون واو

وفتح رای مهمله وکسر همزه وسکون تحتانی معروف دو قسم است
یکی صاف واملس ودویم با نابهای کثیره هردو سرد وتر اند
وقسم اول بسیار خوب وبیمضرت ست صاحبان حمیات را
اطبائی هند تجویز میکنند وقسم دویم نیز چندان مضرت ندارد
چچینڈه بفتح جیم عجمی اول وکسر جیم عجمی ثانی وسکون تحتانی
ونون غنه وفتح دال هندی چهار نقطی وها در اول سرد وتر و
نفاخ وبامزاج مرضی نا ملایم زیراکه بے گوشت وروغن وپیاز
وغیره مصالح مناسبه لذیذ نمیشود خصوصاً بے روغن هیچ چیز
پخته نمیشود وروغن وگوشت را با مرضی خصوصاً صاحب
حمی چه مناسبت **چقندر** بضم جیم عجمی مجهول وفتح قاف
وسکون نون وفتح دال مهمله وسکون رائ مهمله بفارسی سلق

گویند

گویند مرکب القوی وحرارت آن در اول وبا بورقیت وقوت
قابضه ورطوبت مائیة وجالی ومحلل ومبرد ومطفی وجرم
او حابس طبع ومائیة او ملین وآن قلیل الغذا ست ونفاخ
ومفتح ومقطع بلغم وجهت رعشه وتحریک باه مفید **چکر** بکسر
جیم عجمی معروف وضم کاف عجمی وسکون رای مهمله وبضم
جیم عجمی مجهول وفتح کاف عجمی نیز آمده ست برگ نورسته
تمر هندی ست در دویم سرد وخشک ومسکن صفرا ومقوی
قلب ومعده حار ومسترخیه ودافع قی وغثیان ومطفی
هیجان خون وجهت خفقان حار وتبهای حاره غشیه و
کرب وغشی مفرط ورفع غشی مفید **چکوره** بفتح جیم فارسی
وسکون میم وضم کاف تازی معروف وسکون واو وفتح رائ

مهمله و ها از قسم اروی است و گذشت **چوکا** بضم جیم فارسی و سکون
واو معروف و فتح کاف تازی پیوسته بالف بعربی بقلة حامض
گویند در دویم سرد و خشک و شکم به بندد و سرهٔ صفرا را سود مند
بود و اشتها آرد هر گاه نقصان از حرارت باشد و محرور المزاج
را نافع باشد و مبرود و عصب را مضر است **چونلائی** بضم جیم
عجمی و سکون واو و نون مغنیه غنه و فتح لام بالف پیوسته و کسر
همزه و سکون تحتانی شامل ماش و لال ساک است بعربی بقلة
یمانیه گویند در دویم سرد و تر است ملین طبع و مرطب بدن و قلیل
الغذا و مطفی حرارت غریبه و مولد خون صالح و مسکن تشنگی و مفید
سرفهٔ حار و بطی الهضم و مضر مبرودین و مصلحش جوارشات و
مفرکرده و مصلحش شکر **چینول** بکسر جیم عجمی و سکون تحتانی معروف

و نون مغنیه غنه و فتح واو و سکون لام که چهولی گمول گویند شامل
خرفه و لونیه است و بعربی بقلة الحمقا گویند در سوم سرد و تر گویند
در دویم تر است برگ او در مزوره صاحب دق و امراض حاره
بغایت نافع و مضر مبرودین و ضعیف الحرارت و مسقط اشتها
خرفه بضم خای معجمه و سکون رای مهمله و فتح فا بها پیوسته چینول
است **ڈہینڈس** بکسر دال معجمه هندی چهار نقطی مرکب بها
و سکون تحتانی مجهول و فتح دال مذکور ثانی و سکون سین
مهمله و انزا دل پسند گویند سرد و تر است و مزاج آن قریب بمزاج
توری است و هیچ مضرت از و مسموع نشده **رام توری** بفتح رای
مهمله بالف زده و سکون میم و ضم فوقانی و سکون واو مجهول
و فتح رای مهمله و کسر همزه و سکون تحتانی و آن توری صاف

واملس ست **زمین کند** بفتح زای معجمه وکسر میم وسکون تحتانی
معروف ونون مفید غنه وفتح کاف تاری با نون ساکن زده
وسکون دال مهمله بهنیت هندی کرم وخشک در دویم مقوی
معده وامعاو دافع باد وبلغم وموافق مبرودین وپیران و
قاطع ریاح بواسیر واکثر ازان اچار سازند اول با برک تمر
هندی در آب میجوشانند چون کداز شود از اب بیرون آورده
در افتاب میکذارند تا خشک کردد پس در روغن سرشف
باقدری نمک می اندازند زود ترش شود واکر جوش نداده
در روغن کنند بدیر اچار میشود الحق اچار بسیار لذیذ ست
وبی مضرت وکاهی مثل دیکر بقول اصولی با کوشت وبیکوشت
می پزند ومیخورند **ساک میتهی** بفتح سین مهمله والف پیوسته

وکسر کاف

وکسر کاف عجمی وکسر میم وسکون تحتانی مجهول وکسر فوقانی مرکب
بها وسکون تحتانی که عبارت از نبات حلبه ست مولد خون و
جهت درد کمر وسردی مثانه وتقطیر البول و در درحم مفید ست
سرسون بفتح سین مهمله وسکون رای مهمله وضم سین مهمله
وسکون واو مجهول ونون مفید غنه بعربی حرف ابیض کویند
مفتح سدهٔ جکر وسپرز وحالبی ومدر بول ومفتت حصاة ومولد
منی ومحرک جماع ومحلل ریاح وهاضم طعام وسریع الهضم وموافق
مبرودین ومشایخین ودافع اوجاع بارد وبسیار بی مضرت
وآنرا با کوشت وبیکوشت می پزند بسیار لذیذ ست **سویا** بضم
سین مهمله وسکون واو مجهول وفتح تحتانی بالف زده بفارسی
شبت کویند در آخر دوم کرم ودر اول آن خشک ومحلل ومنضج

ومدر بول وحیض وشیر وتخم او در افعال قوی‌تر ومسکن مغص و
مفتح سده دماغ وهاضم وباتریاقیه وجهت یرقان وامراض بلغمی
وفواق وضعف معده وجگر وسپرز وربو وسنگ گرده ومثانه
وقولنج وفساد طعام وجهت امراض آلات تناسل نافع

سهنجنه بضم سین مهمله ومجهول وفتح هاء هوز وجیم وفتح
نون بها پیوسته درخت هندی است طبیعت آن گرم وخشک
است از ثمر آن که بهلی سهنجنه گویند واز گل آن اچار میسازند
وآنرا اکثر در روغن شرشف می اندازند اچار بسیار لذیذ میشود
ودافع بلغم ودرد کمر واوجاع مفاصل ومحلل اورام بارده ودافع
ریاح ومدر بول وسودا وصفرا وسریع الهضم وسریع التاثیر است
واکثر موافق مزاج مبرودین وپیران است وقسمی از آن که در

ملک



ملک دکن کثیر الوقوع است وآنرا مونگا نامند ثمر آن در گوشت
ودال وماهی خشک می پزند بسیار لذیذ میشود ودر همه افعال
وخواص مشابه بقسم اول است بلکه بهلی سهنجنه انفع والذ است
وحق است که بهلی سهنجنه مناسب اچار است وبهلی مونگا
لایق اغذیه یعنی در گوشت یا دال تور یا ماهی خشک پزند نان
خورش بسیار لذیذ ومعقول تیار میشود **سیم** بکسر سین مهمله
وسکون تحتانی مجهول ومیم بهلی آن اگر نرم ونازک است باغلاف
می پزند واگر سخت شده باشد تخم آن برآورده مقشر کرده می
پزند ودر هر دو تقدیر همساده می پزند وهم باگوشت بسیار لذیذ
است ومزاج آن سرد وتر است اما نفاخ است خصوصاً در
معده ضعفا وآن قابض ومقوی معده است **سینگری**

بکسر سین مهمله و سکون نون غنه و تحتانی مجهول و کاف فارسی
و کسر رائ مهمله و سکون تحتانی ثانی و آن بهلی ترب ست در
مزاج و افعال قایم مقام ترب ست و در اکثر امزجه موافق و ملین
طبع و انرا با کوشت و بیکوشت می پزند بسیار لذیذ ست و
مفید برای بواسیر و کاسر ریاح و مدر و قلیل الغذا **شلغم**
بفتح شین معجمه و سکون لام و فتح غین معجمه و سکون میم بعربی
شلجم کویند در اول دویم کرم و در اول تر و کثیر الغذا و مهیج باه
و مدر بول و مقوی باصره و مفتت حصاة و رافع سعال و
ملین طبع سینه و نفاخ و دیر هضم و مصلح آن شیر و شیرینی ها
قلقاش بفتح قاف و سکون لام و فتح قاف ثانی بالف پیوسته
و سین مهمله اروی ست و کذشت **کاجر** بفتح کاف عجمی بالف

پیوسته

پیوسته و فتح جیم و سکون رائ مهمله بفارسی کزر و بعربی
جزر کویند و چون آنرا با کوشت پزند قلیهٔ ازدک کویند بسیار
خوشطعم میشود و ازین مناسبت انرا از جمله بقول نوشته
اند در دویم کرم و تر ست و مبهی و ملطف و مدر بول و مفتح
سدهٔ جکر و قاطع بلغم و مقوی معده و ملین طبع و جهت سرفه
و درد سینه و معده و جکر و اخراج حصاة مفید و پختهٔ او با کوشت
بزغاله مولد خلط صالح ست **کاهو** بفتح کاف تازی بالف
پیوسته و ضم هائ هوز و سکون واو معروف لفظ فارسی ست
و بعربی خس کویند کیاه او و در دویم سرد و تر و سریع الانحدار
و مولد خون صالح رقیق و دافع ضرر آب و هوای وبائی ست
و مسکن حدت خون و صفرا و مفتح سده و مدر بول و منوم و

مسکن تشنگی والتهاب معده و رافع خمار و ملین طبع و جهت
امراض حاده سودا و صفرا و حکه و جنون و جذام و یرقان و درد
پستان و تبهای حاره و قرحه مثانه و بول و درد سر و منع بخار
بدماغ و سرفه حار و سرفه که از گرمی و خشکی باشد و باسر که جهت
برانگیختن اشتها نافع است و اکثار او مضر باه و مولد ریاح و
مضر صاحبان سل و ربو و مورث پستان و ضعف باصره و مصلحش
نعناع و کرفس و هلیله پرورده و زیره مطبوخ او در غذائیت و سرعت
و هضم بیشتر از غیر مطبوخ **کچنال** بفتح کاف تازی و سکون
جیم عجمی و فتح نون بالف پیوسته و لام درخت هندی است
غنچه آن با گوشت می پزند بسیار لذیذ است در دویم سرد و
خشک و قابض و مجفف و مقوی معده و امعاء و حابس و دافع

اسهال

اسهال و دیدان و حب القرع و فساد خون و صفرا و جهت جذام
و خنازیر و نفث الدم و جراحات باطنی و سرفه حار و رطب و
حبس اسهال بواسیری و افراط طمث و بول الدم مفید **کدو**
بفتح کاف تازی و ضم دال مهمله و سکون واو معروف کدوی
سبز است بعربی قرع گویند در دویم سرد و تر و مفتح و مدر بول
و عرق و مسکن تشنگی والغذا بدانکه کدوی سبز چیزیست که
ازان چیزهای بسیار میتوان ساخت چنانچه رشته از اد در آب
گداز داده و فشرده در قند که بقوام آورده باشند و بگلاب خوشبو
ساخته اندازند و نگاهدارند و قدری بوقت تناول طعام
با چولاو خورند میشاید و شیر ماده گاو یا بز را باتش نرم
جوشانیده و ملائی دور کرده رشته کدو با قدری نبات انداخته

بطور فرنی پزند و ناقهین تا صاحب حمی ساذج را اگر دهند ممکن
ست و اگر بهریه سازند و با خشکه خورند مناسب ست و رائبه
برای اصحا نیکو چیز یست و حلوا و مربا نیز از کدو سازند و قدری
بمرضی اگر دهند باک ندارد و خصوصاً مربا که خالی از دهنیت
ست **کدوی شیرین** و **کدوی خراسانی** سرد و تر اند
حلوای آن بسیار لذیذ پخته میشود و مثل بقول دیگر با گوشت
و بیگوشت نیز پخته میخورند اما بسیار نفاخ در وی ست **کرم**
کله بفتح کاف تازی و رای مهمله و سکون میم و فتح کاف ثانی
و لام مشدده بهازده و آن اقسام ست بعربی قنبط و کرنب
گویند مرکب القوی ست و با رطوبت مائیه غلیظه و حرارت
منضجه لطیفه و مادهٔ ارضیه کثیفه و گویند در اول گرم و در دویم
خشک ست

خشک ست و با قوت منضجه و محلله و مسهله و نفاخه و مدر بول و
مولد خون سوداوی و مضعف دماغ و منجر و ردی الغذا است
و نفاخ و مسدد و مورث نفخ در حوالی پهلو شکم و اکثار آن مولد
اخلاط سوداویه و افکار ردیه و خیالات فاسده و دیدن
خوابهای مشوشه و مصلح آن مهرا پختن اوست خصوصاً با گوشت
فربه و روغن گاو و روغن بادام و باید که اول در آب بجوشانند
و آن آب را انداخته در آب جدید بجوشانند **کریلا** بفتح کاف
تازی و کسر رای مهمله و سکون تحتانی مجهول و فتح لام بالف
پیوسته ثمر یست هندی مشهور و ماکول و کسانیکه او را قثاء
الحمار میدانند توهم محض ست زیراکه او را قثاء الحمار مسهل
قویست مثل شحم حنظل و کریلا شئ ماکول ست مقوی معده

در سیوم گرم و خشک و محلل ریاح و قاطع بلغم و مقوی اعصاب و
باه و منی و دافع جریان آن و جهت درد مفاصل و نفرس بارد و
استسقا و طحال و یرقان نافع و دافع کرم شکم و مضر محرورین و
مصلحش سکنجبین و مبردات ست **گگوزا** بفتح کاف تازی
اول و ضم ثانی و سکون واو مجهول و فتح زای معجمه هندی چهار
نقطی و الف اورا در ملک بنگاله ککرول گویند ثمریست هندی
از قبیل تخم و بیاره که مراد ازان هردو گیاه بے ستاق ست خاردار
زرد رنگ و بعضے سرخ رنگ مایل باعتدال و باندک رطوبت
و جهت سرفه و درد شش و تپهای کهنه مفید ست و نفاخ
و بطی الهضم و آنرا با گوشت هم می پزند و ساده نیز می پزند با
پیاز و دیگر مصالح لایقه مثل کریلا **گندنا** بفتح کاف عجمی و سکون

نون و فتح

نون و فتح دال مهمله و نون بالف پیوسته بعربی کراث گویند در سیوم
گرم و در دویم خشک خوردن او بعد طعام مانع ترش شدن غذا
ست در معده و ملین طبع و مدر حیض و ملطف و مبهی و دافع
قولنج و مفتح سده جگر و مقوی کمر و قوت هاضمه و منقی قصبه ریه
گوتهمیر بضم کاف تازی و سکون واو مجهول و فوقانی مرکب بها
و کسر میم و سکون تحتانی معروف و رائی مهمله بفارسی گشنیز
تر و بعربی کزبره گویند برگ و شاخ او که گوتهمیر گویند مرکب القوی
ست مایل بگرمی و زود تحلیل میشود و تا بمعده نمیرسد اشتها میدان
هفت مثقال ازان ست منوم و مانع صعود ابخره بدماغ
و جهت سرفه و ضیق النفس حار و خفقان مفید و با شکر
مشتهی و مانع تخمه و مسکن صفرا و التهاب معده و تشنگی و حابس

قی و مضعف باه و نعوظ و تخم او که کشنیز خشک ست در ابازیر می
اید **لال ساک** بفتح لام بالف زده و سکون لام ثانی و فتح سین
مهمله بالف پیوسته و سکون کاف عجمی شامل چونلائی ست و گذشت
مٹکی بفتح میم و سکون فوقانی هندی چهار نقطی و کسر کاف
تازی و سکون تحتانی معروف اسرا گوانر نیز گویند در اول
گرم و خشک و نفاخ و ناملایم با مزاج مرضی **ماٹ** بفتح میم
بالف پیوسته و سکون فوقانی هندی چهار نقطی شامل لال
ساک و چونلائی ست **مونگا** بضم میم و سکون نون مغنه
غنه و فتح کاف فارسی بالف زده بهر دو لغت قسمی از سهجنه
ست و گذشت **مولی** بضم میم و سکون واو معروف و سکون
تحتانی معروف بفارسی ترب و بعربی فجل نامند با سوم گرم

و در دویم

و در دویم خشک و مدر بول و بعد طعام هاضم و مخرج ریاح و محرک
اروغ و باندک تلئین و نیکو کننده رنگ رخسار و ملطف خلط
غلیظ و مدر حیض و دیر هضم و مداومت خوردن او باعث رویدن
موئی که ریخته شده باشند و آب او مفتح سدد و معین قی خصوص
با عسل و مطبوخ آن جهت سرفه مزمن مفید و اکثار او مولد
قمل و آب شاخهای که بدون برگ گرفته باشند بقدر یکوقیه جهت
اخراج سنگ مثانه مجرب دانسته اند خصوصا با سکنجبین و آب
برگ و شاخ او بقدر ربع رطل و با شکر جهت اخراج زرد آب
مستسقی نافع ست و اکثار خوردن ترب مورث مغص و
تعفن خلط و مضر سر و حلق و دندان و مصلح ان عسل و زیره
که در سرکه خیسانیده باشند و تخم ترب مدر بول و شیر و حیض

و محرک باه و منقی و جهت درد جگر بارد و ورم سپرز و در سایر
افعال قوی تر از اصل آن و قدر شربتش از تخم او یکدرم و از آب
او سی درم و از جرم او بست درم **فصل چهارم در بیان لحوم**
انڈا بفتح همزه و سکون نون مفید غنه و فتح دال معجمه هندی چهار
نقطی الف بفارسی تخم و بعربی بیض و بهترین بیض بیضه مرغ
ست که بزرگ مقدار بود و همون روز از مرغ بیرون آمده باشد
و در نمک نگاه داشتن حافظ اوست از فساد هوا و زردهٔ آن
مرکب القوی ست مایل بگرمی تا آخر درجه اول و سپیدهٔ آن سرد
و تر ست در دویم زردهٔ نیمبرشت آن سایل الکیموس و کثیر
الغذا و قلیل الفضول و مقوی دل و دماغ و بدن و مبهی ست
و جهت منع نزلات از سر بسینه و اصلاح حال و خشونت آن

ونفث الدم

و نفث الدم و خشونت معده و روده و مثانه و قروح کلیه و مثانه
و مقوی شخصی که خون زیاده از حد از بدن او رفته باشد یا ضعفی
که از فصد بهم رسیده باشد و موافق مزاج سوداوی و بهترین
ترکیب نیمبرشت کردن او آنست که زردهٔ تخم را در ظرف چینی
و یا نقره یا غیر آن ریخته آن ظرف را در آب گرم جوشان گذارند
و از قاشق برهم کرده باشند تا بحد نیمبرشت برسد پس قدری
فلفل گرد و قدری نمک در آن ریخته برهم زنند و برون آرند و
بلیسند یا با نان خورند سریع الهضم ست و جید الغذا و جهت
سرفه و نفث الدم و تقویت باه بس مفید و اکثار مداومت
او مولد حصاة و گرده و بهق و کلف و زردهٔ نیمبرشت در مزاج
اطفال نایب مناب شیر و مورث قولنج و مصلحش افاویه

حاره والکامه وکندر جهت سرفه وباتخم کتان جهت ضیق النفس
وباندک نمک وکندر وانزروت جهت تسمین بدن بعدیل
ست وبادم الاخوین جهت زحیر وباکهربا وطباشیر جهت سیلان
خون وباسماق ودانه مویز وانکور جهت اسهال مراری و
بامصطکی جهت درد شکم وباتخم تره تیزک ونمک وسقنقور
ونشان قضیب کاو کوهی جهت تقویت باه نهایت نافع
ست اوجهری بضم همزه وسکون واو مجهول وجیم مرکب بها
وکسر رای مهمله هندی چهار نقطی وسکون تحتانی بعربی کرش
وبفارسی شکنبه وروده های حیوانات راشامل ست و
بعضی اورا سرد وخشک وبعضی اورا کرم وتر دانسته اند کثیر
الغذا ودیر هضم ورافع منغص شدن غذا درمعده ومولد خلط

غلیظ

غلیظ واکثار آن مورث بلادت وصرع وسکنه وظلمت
بصر ست ومصلح آن مهرا پختن آن بسرکه وادویه حاره خوشبو
اونٹ بضم همزه وسکون واو معروف ونون مفید غنه وفوقانی
هندی چهار نقطی بعربی جمل وبفارسی شتر نامند وکمتر از دو ساله
او بهتر از همه کوشت او دردویم کرم ودرسیوم خشک ومقوی
باه واعضا وجهت تب ربع وعرق النسا ویرقان وحرقة البول
نافع ومولد امراض سوداوی واخلاط غلیظ ومصلحش ابازیر
حاره وشراب کهنه وترشی کنیر وسکنجبین ست پایه بفتح بای
فارسی بالف پیوسته وفتح بای ثانی بها پیوسته بپارسی پاچه
وبعربی اکارع کویند بهترین آن پاچه کوسپند وبزغاله
ست لزج ودیر هضم ست وبعد از انهضام مولد خون صالح ورقیق

ومعتدل الغذا وجهت ناقهین وصاحب بواسیر وسودای محترقه
وسحج وخشونت حلق وسینه وشقاق لب وزبان وگرفتگی آواز
وسرفه یابس وسل ودق ونفث الدم وعسر بول وهزال مفرط
وصاحبان زخم التیام وشکستگی استخوان نافع وباضمغ
عربی جهت سحج واسهال مراری ومنع لذع مواد حاره ومنع
مضرت دوائی حاره مشروبه مفید وآب یا چه جهت سرفه حاره
مفیدست وملین طبع ویابس المزاج وحقنه او جهت مغص
وزحیر سدی مجرب وجائیکه گلو بند شود واز درد او طعام
از حلق ممکن نبود از آب یا چه دستور کنند فی الجمله تغذیه می کنند
باره سنگها بفتح بای موحده بالف پیوسته وفتح رای مهمله و
سکون ها وکسر سین مهمله وسکون نون مفید غنه وفتح کاف

فارسی

فارسی مرکب بها بالف زده بپارسی کاو کوهی ست وگوزن
وبعربی ایل گویند واقسام آن بسیارست گوشت مجموع آن
غلیظ ومولد سودا وسریع الانحدار ومدر بول ومقوی باه
مبرودین ودنباله همه اقسام از جمله سموم وگوشت آنچه در هوای
گرم بعد از دوانیدن بسیار ذبح کرده باشند ما سمیه ست و
مصلح گوشت آن مهرا پختن اوست با روغن وآشامیدن شراب
وماء العسل بعد ازان ست بٹیر بفتح موحده وکسر فوقانی هندی
چهار نقطی وسکون تحتانی مجهول ورای مهمله بعربی سماق
گویند آخر دوم گرم وخشک وگوشت او مبهی وکثیر الغذا ومسمن
بدن ومدر بول ومفتت حصاة ومورث رقت قلب خصوصا
دل او مبهی وپخته او بهتر از کباب او واکثار او مورث صداع

ومصلحش روغن کنجد و بادام و سایر روغنها و آب انار **بط**
بفتح موحده وسکون طاء مهمله اهلی و وحشی و بالوان مختلفه
میباشد در دویم گرم و در اول خشک و مرطب رطوبة فضلیه
و کثیر الغذا و مسمن و گرده و مبهی و مصفی صوت و دافع ریاح
و مولد خون غلیظ و سریع التعفن و دیر هضم و مصلحش سرکه
و زنجبیل **بکری** بفتح موحده و سکون کاف تازی و کسر رای
مهمله و سکون تحتانی معروف بعربی ضان و بپارسی ماده
گوسپند و میش گویند و بعرف اطبا مطلق گوسپند است و
بهترین او یکساله است و فربه باشد و چهار ساله و زیاده
از آن غلیظ تر و کثیف تر و مولد خون فاسد و گوشت گردن
او و حوالی آن بهتر است از سایر اعضا و در دویم گرم و تر و مسخن

ومقوی

و مقوی بدن و کثیر الغذا و مولد خون متین و سریع الهضم
و دل و جگر و گرده او مقوی دل و جگر و گرده انسان و مغز
سر او مورث بلادت و نسیان و خوردن گوشت آب مهرای
او با سرکه و عسل و مداومت غذا بان منحصر باشد بعانه مقوی
باهم و مانع غشی و دافع خفقان و لاغری **پتهری** بفتح بای
عجمی و سکون فوقانی مرکب بها و کسر رای مهمله و سکون تحتانی
بفارسی سنگدانه و بعربی قانص گویند طبیعت و افعال و خواص
آن تابع مزاج حیوانی است و بهترین آن و آنست که از طیور
جوان و فربه و صحیح المزاج گرفته باشند و سنگدانه بط و مرغ
بهتر باشد و آن کثیر الغذا است و مولد خون صالح و دافع خفقان
و مولد قولنج و بطی الهضم و پوست رقیق اندرون سنگدانه

خصوصاً از حیوان لاغر خصوص از خروس چون خشک کرده و سوده
باب سرد بخورند جهت درد معده و استطلاق بطن و زلق
الامعا مفید ست **بهیره** بکسر بای عجمی مرکب بها و سکون
تحتانی مجهول و بای عجمی ثانی مرکب بها و فتح رای معجمه هندی
چهار نقطی و بفارسی ششش و بعربی ریه گویند و بهترین او ریه بره
و بزغاله ششماهه ست و طبیعت آن گرم و تر ست جهت
مرضی و ناقهین که خواهش داشته باشند قلیل آن از اطراف
که نرم باشد بریان کرده دهند نافع ست و آن بطی الهضم ست
و قلیل الغذا و مولد خلط بلغمی ست و خوردن آن بکثیر تشیر
میکند **بهنس** بفتح بای موحده مرکب بها و سکون تحتانی
و نون مفتوحه و سین مهمله جاموش و گاو میش ست گوشت او

گرم و خشک

گرم و خشک و بسیار غلیظ و جهت اصحاب ریاضت و هزال
کلیه نافع و مولد سودا و مضر درد مفاصل و امثال آن و مصلحش
الکامه و ادویه ملطفه **بهجا** بکسر موحده مرکب بها و سکون تحتانی
و فتح جیم با الف پیوسته بفارسی مغز استخوان و مخ را گویند و
آن دو قسم ست قسمی مجتمع ست مثل دماغ و مغز ساق و ساعد
و عضد و قسمی متفرق ست در استخوان ها مثل استخوان قص
و اطراف استخوان های نرم طبیعت مجموع آن گرم و تر ست
ملین و مرخی اعضا و کثیر الغذا و مسمن بدن و اکثار آن مفسد
معده و مغثی خصوصاً بی نمک خوردن و مصلح آن نمک و صعتر
و دارچینی و زیره ست و در مبرودین و محرورین ترشیها و بهترین
آن مغز استخوان جوان صحیح المزاج فربه ست که جرا خوب یافته باشد

بیل بفتح موحده وسکون تحتانی ولام بعربی بقر وبفارسی گاو
کوهی گویند بهترین او گوساله ست تا یک ساله که عجل خوانند
وبعضی او را بهترین از گوسفند چهار ساله میدانند وگوشت گاو
زیاده از یک ساله در دویم گرم ودر سیوم خشک غلیظ ودیر
هضم ومحدث امراض سوداوی وبعد از هضم طعام مقوی بدن
وسمن وجهت اصحاب ریاضت مفید ست ومضر صاحب
نقرس ومفاصل وقاطع حیض ومسدد واکثار او موجب قوت
فجاة ومصلح او مهرا پختن اوست وبا عسل وسرکه وادویه حاره
ملطفه خوردن تیتر بکسر فوقانی وسکون تحتانی معروف
وفتح فوقانی ثانی وسکون رای مهمله دراج را گویند در دویم گرم و
خشک ست ولطیف تر از کبک ومد وگوشت او زیاده کننده

جوهر دماغ

جوهر دماغ وفهم وحفظ وماده منوی ومقوی معده واعضاء نفس
محرورین ومصلح آن ترشیهاست چڑا بکسر جیم عجمی مجهول وفتح
زای معجمه هندی چهار نقطی بالف زده بعربی عصفور وبپارسی
گنجشک واهل هند او را چڑیا گویند بکسر جیم فارسی وسکون
زای معجمه چهار نقطی وفتح تحتانی والف هر چند چریا اسم جنس
طیور ست اما چون مطلق چڑیا گویند مراد ازو گنجشک ست
واهل دکن او را خانچڑی گویند بفتح خای معجمه والف ونون موقوف
وضم جیم فارسی وکسر زای معجمه هندی چهار نقطی وسکون تحتانی
ولفظ خانچڑی در دکن مخصوص ست برای گنجشک در دویم
گرم وخشک ست محرک باه ومسمن بدن وموافق مرطوبین که
ریاح در ایشان بیشتر تولد کنند وگوشت آب او ملین وجرم

او قابض جهت استسقا و فالج و امثال آن و ضعف جگر و یرقان
و جهت ضعف باه خصوصا تخم و مغز او که دیر هضم در وقت هیجان
گرفته باشند بغایت مفید و تخم او در تسمین بدن بی‌عدیل است
و مغز سر او با زرده تخم مرغ بغایت مهیج باه **جلد** بکسر جیم و سکون
لام و دال مهمله پوست حیوانات است نسبت بگوشت سرد و
خشک و هرچه در طبخ مهرا تر غذائیت او بیشتر است جلد بزغاله گاهی
موهاش دور کرده در تنور مسلم گذاشته کباب کنند و جلد
اکارع از همه جلدها مفیدتر و بهترین جلد مرغ است **جیب**
بکسر جیم و سکون تحتانی معروف و موحده بعربی لسان و به
فارسی زبان گویند در دویم گرم و تر است و خفیف و سریع الا
نحدار و مرطب بدن و با ادویه حاره خوشبو زیاده کننده منی ولیکن

سریع التعفن

سریع التعفن و مصلحش سرکه و کشنیز خشک و دارچینی و زیره
و خولنجان پختن اوست در مبرودین و در محرورین با سرکه و
کشنیز خشک خوردن **جهینگا** بکسر جیم مرکب بها و سکون تحتانی
معروف و نون مفید غنه و فتح کاف فارسی بالف پیوسته بعربی
جراد البحر و بفارسی ملخ دریائی گویند و آن حیوانی است سرش
مربع و از حوالی سر تا نصف تن صدفی و از هر طرف ده پا شبیه
بپای عنکبوت و بر سرش دو شاخ دیگر در تحت چشم او بیرون
رسته است و از جراد بری گرم تر و خشک تر و خوردن او هر
روز از سه عدد تا هفت عدد جهت زیادتی جذام مفید و
اشامیدن دو مثقال از سوخته او با آب نخود سیاه تا هفت
روز جهت اخراج سنگ گرده و مثانه مجرب دانسته اند **جهیلی**

بفتح جیم عجمی مرکب بها و سکون تحتانی و کسر لام معروف و سکون
تحتانی معروف بعربی ماعز و معز و بپارسی برکویند کوشت
او نسبت بجمیع کوشتها سرد و ترست و کثیف تر از کوسفند و
موافق محرورین در فصل کرمی و هوای کرم و مضر سوداوی
مزاج و مصلح آن بادام و نارجیل و خرماست و میوه های تازه
و ترشیها و کوشت بزغاله ها فوق ششماهه بسیار با رطوبت و
بهترین لحوم و مسکن غلیان خون و ملطف ست **خرکوش**
بفتح خاء معجمه و سکون راء مهمله و ضم کاف عجمی و سکون واو مجهول
و شین معجمه بعربی ارنب در سیوم کرم و در دویم تر صرع و فالج
و لقوه و اختلاج و ارتعاش و امراض بارده علل اعصاب و اوجاع
مفاصل و سلسل البول و بول در فراش را کباب آن نافع ست

خصوصًا

خصوصًا با ابازیر و افاویه حاره و همچنین قلا یا ی آن مولد
خون غلیظ و بهتر از خونیکه از کوشت کاو و بز و کاومیش بهم رسد
خصیه خرکوش فربه بضم خاء معجمه و سکون صاد و فتح تحتانی
بها زده و ضم خای معجمه و رای مهمله و سکون واو و سین مهمله
و مولد خون صالح و مصلح خصیه هر حیوان مهرا پختن اوست
و با نمک و صعتر خوردن **دل** بکسر دال مهمله و سکون لام بعربی
قلب کویند کرم و خشک ست و آن مقوی دل و رافع خفقان
و دیر هضم و ردی الغذا و مصلحش مهرا پختن اوست و مطبخن
آن با شحم و روغن و با ابکامه و سرکه خوردن **دیک** بکسر
دال مهمله و سکون تحتانی معروف و کاف تازی خروس ست و در
دجاج مذکور خواهد شد **سلوی** بفتح سین مهمله و سکون لام

وفتح واو والف مقصوره بعضی گویند سمانی است وبعضی لوا دانند
ومعلوم میشود که سلوی نیز از همین قسم است گرم وخشک وسریع
الانحدار از معده ومحرک باه ومورث تشنگی وحکه وبثور ومصلحش
ترشیها وروغن ها وپخته او بهتر از کباب است **شغنین** بفتح
شین معجمه وسکون فا وکسر نون وسکون تحتانی ونون از فاخته
بزرگتر وطوق گردن او سیاه وناتمام در دویم گرم وخشک بغایت
مسمن بدن ومجموع آن مستحیل بخون صالح میشود ومقوی قوت
ماسکه وحواس وموافق ناقهین ومفلوجین وزیاده کننده
قوت حافظه ومحرک باه واکثار او محرورین ومصلحش سرکه
وکشنیز خشک **فاخته** بکسر فا بالف پیوسته وسکون خای
معجمه وفتح فوقانی بهارده مرغی است خاکستری رنگ وطوقدار

قریب بکبوتر در آخر دویم گرم وخشک ومهرالحمش او جهت فالج
ورعشه وامراض عصبانی ورياح غلیظه وتفتیح سده ونافع ومورث
بیخوابی وکباب او دیر هضم ومصلحش شکر وروغن ها وسرکه
است **کبوتر** بفتح کاف وضم موحده وسکون واو وفتح فوقانی
وسکون رای مهمله بعربی حمام گویند صحرائی وخانگی می باشد
در آخر دویم گرم ودر اول دوم خشک وبا رطوبت فضلیه وبچه
اهلی آن که پر پوش باشد مقوی گرده ومولد خون ومنی و
مسمن وقاطع اخلاط بارده وجهت فالج ولقوه ورعشه
واستسقای زقی وطبلی نافع است **گرده** بضم کاف عجمی
وسکون رای مهمله وفتح دال مهمله بهارده بطئ الهضم ومولد
خلط غلیظ وسریع الفساد ومقوی گرده وکمر است وبهترین

اواز حیوان جوان وفربه ومصلحش ادویهٔ حاره والکامه وسرکه
کلنک بضم کاف تازی مجهول وفتح لام وسکون نون وکاف
عجمی بعربی کرکی کویند در دویم کرم وخشک ومفتح سدد ومقوی
بدن ومحلل قولنج ودیر هضم ومولد خلط غلیظ ست **کله** و
سری و **سرا** بفتح کاف تازی وفتح لام مشدده بهاء زده **و**
بکسر سین ورای مهملتین وسکون تحتانی **و** بکسر سین مهمله
وفتح رای مهملتین والف بهر سه لغت سر حیوان ست که بعربی
روس کویند وکثیر الغذا ومقوی بدن ضعیف ومولد منی و
مسمن بدن وبهترین کله کله کوسفند جوان ست وباب کله
وپاچک حقنه کردن مرطب اعضا وامعا کرده ست وتلئین
اورام صلبهٔ باطنی میکند ونطول او جهت بیخوابی وجنون و

انتهای

انتهای درد سر نافع ومنجر ومضعف معده ودیر هضم ست و
مصلحش الکامه وخردل وصعتر ست **کهوڑا** بضم کاف عجمی مرکب
بها وسکون واو مجهول وفتح رای معجمه هندی چهار نقطی والف
بعربی فرس وبفارسی اسپ کویند کوشت او در اخر دویم
کرم وخشک مورث شجاعت فساد قلب ومبهی ومبرد دین
وسوخته او قاطع اسهال رطوبی وکباب او مولد خلط فاسد
ومصلحش مهرا پختن اوست واشامیدن با دوغ واب انار
ست **کهیری** بکسر کاف تازی مرکب بها وسکون تحتانی معروف
وکسر رای مهمله وسکون تحتانی معروف بفارسی وبعربی
ضرع کویند بهتر ان فربه بر سر که از حیوان جوان کرفته باشند
طبیعت ان کرم سرد وخشک وچون نیکو هضم یابد وصالح الغذا

ست واگر هضم جید نباید مولد خلط خام و منفخ ست و مضر مبرودین
و مرطوبین و زیاده کننده شیر زنان و دافع خمار شراب و مصلح
اش مصطکی خولنجان و افاویه حاره **کلیجی** بفتح کاف تازی و
کسر لام و سکون تحتانی مجهول و کسر جیم معروف و سکون
تحتانی معروف بپارسی جگر و بعربی کبد گویند گرم و تر ست
غلیظ و دیر هضم و خونیکه ازو بهم رسد برودی قبول عفونت کند
و مصلحش الکامه و سرکه ست و کباب او با صمغ عربی و نمک جهت
قروح و اسهال صفراوی قوی الاثر و جگر بز محرک اروغ و صرع
مصروعین ست و این امر بتجربه رسیده ست و بهترین جگرها جگر
اردک و مرغ پروازی و بزغاله ست **کهیکرا** بکسر کاف تازی
و سکون تحتانی مجهول و نون مفید غنه و کاف ثانی و فتح زای

معجمه

معجمه هندی چهار نقطی بفارسی خرخنک و بعربی سرطان گویند
و در دویم سرد و تر با جذب و تحلیل و بهترین او قسم ماده ست
و علامتش آنست که چون سوزن در پشت او خلانند آب
سفید ازان بیرون آید و مبهی مبرودین و کثیر الغذا و بطی
الهضم و سه اوقیه از طبیخ او با کرفس و بادیان مفتت حصاه
و مدر حیض و فضلات و مطبوخ دو سه عدد او که اطراف آنرا
قطع نموده و جوف او با آب خاکستر و نمک پاک شسته باشند
و باز باب صافی مطهر نموده باشند و با جو مقشر مطبوخ کرده
بنوشند جهت سل و دق و یبوست اعضا و هزال مفرط مجرب
ست **کبک** بفتح کاف تازی و موحده و سکون کاف ثانی
بعربی قبج و بهندی چکور گویند در دویم گرم و خشک و کثیر الغذا

وسریع الهضم ومبهی وملطف ومولد خون صالح وحابس
اسهال وجهت فالج ولقوه وامراض بارده دماغی وجکر معده
وسینه واحشا نافع ومحرور را صداع آورست خصوصا در هوای
کرم وبا شراب ومصلحش ترشیهاست **لوه** بفتح لام و
واو وها بعربی تدرج کویند وآن معرب تدرو فارسی است
در دویم کرم و در اول خشک وبغایت لطیف وسریع الهضم
ومولد خون صالح ومقوی فهم ودماغ ورافع وسواس واکثار
او مصدع ومولد مرهٔ صفرا در محرور ومصلحش سکنجبین است
مچهی بفتح میم وکسر جیم عجمی مرکب بهای مشدده وسکون تحتانی
معروف بفارسی ماهی وبعربی سمک کویند اقسام او بسیار
است وبهترین او رضراضی است بسیار خورد بود ودر ریک و

سنکریزه

سنکریزه ها بازی کند ودر آب سرد وخوشکوار بعید المنبع
صید کنند وفلوس او بسیار کوچک حجم وبزرک استخوان
وشکمش سفید وپشت منقط بسیاهی یا مخطط بسیاهی
وسبزی باشد ودر همان روز تناول کنند وقسم روهو بسیار
پسندیده است در دویم سرد وتر وکباب او بهتر از برشته
بروغن است ولطیف ترین اغذیه وصالح الکیموس و
صالح الغذا ومرطب ومبهی محرورین ومصلحش واخلاط
حاره وسمن وجهت قصبه ریه وقرحه وشش وسل ویرقان
ودق وسرفهٔ یابس وضعف کرده وزحیر ومغص حار
بتعدیل وکباب او با غوره جهت اسهال مراری ودموی
مفیدست **مرغ** بضم میم وسکون رای مهمله وغین معجمه بعربی

وجاج کویند وخروس ونسبت بمرغ حرارتش کمتر ویبوست
درو غالب وخروس بچه اعدل ومایل برطوبت ومرغ جوان
فربه ودر آخر اول کرم ودر رطوبت فضلیه وقول مرغ بچه برودت
خلاف قیاس وتجربه است چه کل لحوم غیر ماهی حاراند ومهرای
او کثیر الغذا ولطیف تر از اکثر طیور ومولد خون صالح وغیر مهرای
او بخلاف آن است وکوشت آب خروس سال خورده محلل
وملین طبع ومخرج سودا ومفید قولنج وچون شکم اورا با قرطم
ونمک پر کرده بسیار بجوشانند وبعد از یک شب مرق اورا
بنوشند جهت تبهای مزمنه ودوری ورعشه وربو ومفاصل
ونفخ معده وسوء القنیه وقولنج نافع وخروس جوان زیاده
کننده منی است وخروس بچه جهت ناقهین وامراض حاره

معتدلست

مفید است ومرغ بچه ومرغ جوان قویتر وجهت تسمین بدن
وتصفیه رنک رخسار وهزال مفید است ومداومت مرق کوشت
او تا یکهفته با نان جهت رفع زردی بشره مفید است وکباب
او موافق معده رطبه وجکر است **مرغ چینی** جانوری است
خوش منظر که از چند سال از اطراف چینا پتن ومنبی می
آید واورا مرغ چینی کویند غالب است که مزاج او کرم وخشک
باشد در دویم وسریع الانحدار وسریع الهضم است زیرا که کوشت
او بی ریشه است ودر اکثر خواص وشبیهه بمزاج وبمرغ جوان
بود والله اعلم **مرغ آبی** بعربی آذر کویند وآن اسم جنس
مرغابی است وکویند مراد از آن نوع کبیر اوست ومجموع آن
تا دویم کرم وتا آخر دویم تر مسمن وغلیظ الغذا ودیر هضم ودر

مبرود محرک باه اند و هرگاه با ادویه حاره بپزند بهتر است والکاهه
وآب انار مصلح اوست و زرده تخم او افزون کننده عقل و گوشت
مهرا گخش او جهت ریزانیدن سنگ گرده و مثانه است موثر
هدهد بضم هر دو های هوز و سکون هر دو دال مهمله در دویم گرم
و خشک مهرا گخش او با شبت جهت پیچش و قولنج و خون
منجمد و حصاة گرده و مثانه مفید است هرن بفتح های هوز و
رای مهمله و سکون نون بعربی غزال و بفارسی آهو است
گوشت او در دویم گرم و خشک و از سایر لحوم جید اقرب بمزاج
انسان و موافق مبرودین و مرطوبین و سریع الهضم و مخفف
و قلیل الغذا و جهت خفقان و یرقان و امراض بارده عصبانی
نافع است و کباب او مورث قولنج و مصلحش سکنجبین است

فصل پنجم

فصل پنجم در بیان البان

لبن بفتح لام و موحده و
سکون نون مرکب القوی و مشتمل است بر دهنیت و مائیت
و جبنیت و دسومت او در اول گرم و خشک و مائیت او
در دویم سرد و تر جبنیت او در اول سرد و خشک و اکثر
اطبا مائیت او را گرم و تر دانسته اند شاید مائیت او نسبت
به بعضی امزجه سرد باشد و نسبت به بعضی گرم و شیر اکثر حیوانات
با نفراده مذکور خواهد شد اما چند امور کلیه و مشترکه در اینجا بیان
میشود هر چه برای تغذیه انسب است شیر حیوانی است که مدت
ولادت او اقرب بمدت ولادت انسان باشد چون گاو
و لهذا شیر گاو در امر تغذیه بهتر از دیگر البان است حتی برای
اطفال شیر خواره و بعد از آن شیر بز و گوسفند و آهو و شتر

ودر امر تداوی شیر الاغ واسپ بهتر وقوی واز گاو وگوسفند
وبز در تغذیه وهر حیوانی که از وشیر گیرند باید که جوان وصحیح
المزاج وحسین وفربه باشد ورعایت تعلیف حیوان از جمله
واجبات است چه هرچه خواهد خورد کیفیت آن در شیر اثر خواهد
کرد وچون اثرا بسته داشتن بدست باید که بجراگاه بفرستند
اما احتیاط کنند تا از اشیای مخالف چرا نکند وباید که شیر را
گرم گرم بنوشند وچون گرمی ذاتی نمانده باشد گرم کرده بنوشند
تا بزودی نفوذ کند وهضم شود وشیر را با ترشیها ومیوه های
ترش وماهی وپیاز در معده جمع نکنند وممتلی از اخلاط فاسده
باید که اول تنقیه تام کند بعده استعمال نماید وآن موافق است
برای سوداوی ویابس المزاج ومعتادین افیون وقلیل او

در تغذیه

در تغذیه وکثیر او در تلیین طبع قوی تر ومجموع شیرها ملطف وجالی
ودافع اخلاط سوخته وموافق اعضای تناسل اند لبن البقر
بفتح موحده وقاف وسکون رای مهمله شیر گاو است وگاومیش
از جنس او است واغلظ از و وهردو را دهنیت غالب ومائیت
وجبنیت کمتر ومایل باعتدال وغلیظ تر از سایر وتازه دوشیده
آن که سرد نشده باشد بنوشند مبهی ومسمن ومنفج وسریع
الهضم وکثیر الغذا ونیکو کننده رنگ رخسار ومولد منی ومدر
فضلات ومقوی جوهر دماغ وتریاق سموم است بقی وحافظ
رطوبت اصلی وملین طبع ومرطب دماغ وجهت سحج ونسیان
ووسواس وغم وتقویت بدن وقرحه ریه وسل که بی تب
باشد وامراض یبسی وجرب وقوبا وحکه وجذام ومطبوخ او

با یخ جهت طول عمر و با کردکان و خرما جهت فربهی کرده و بدن
وداغ کرده و با آهن وسنگ تفته جهت اسهال مفید وحق
است که شیر گاومیش بلطافت شیر گاو هرگز نمی رسد **لبن**
الضان بفتح ضاد معجمه بالف پیوسته وسکون نون شیر
گوسفند است دهنیت و جبنیت او غالب و غلیظ تر از شیر
گاو است و بهترین او از میش است که برنگ سیاه باشد
در تقویت باه و تدارک مضرت جماع و ادویه سمیه و تقویت جوهر
دماغ ونخاع و قرحه ریه و امعا و نفث الدم موثر و با روغن
بادام و صمغ عربی جهت سرفه مجرب است **لبن المعز** بفتح
میم و سکون عین مهمله و زای معجمه شیر بز است مائیت او
غالب و برودت و رطوبت او زیاده و مدر فضلات و جالی

ومرطب دماغ و نخاع و جهت جراحت ریه و حلق و مثانه و تپهای
مزمنه و دق و نفث الدم و سرفه و علل سینه مفید **لبن النسا**
بکسر نون و فتح سین مهمله بالف پیوسته شیر زنان است و او
موافق ترین شیر است و از مرضعه دختر سرد و تر است و مدر
بول و مرطب دماغ و حنجره و مفتح سده خیشوم است و رافع
سل است و سرفه یبسی است **لبن النعاج** بکسر نون و فتح
عین مهمله بالف پیوسته و جیم شیر شتر است دهنیت او
بسبب شدت امتزاج از و جدا نمیشود لهذا گرم و رقیق و مایل
بشوریت است مفتح و مدر بول و زرداب که ماء الصفر است
و با شکر مقوی بدن و صاف کننده بشره و محرک باه و اشتها
و جهت سده و یبوست جگر و اورام صلبه باطنی و ضیق النفس

وربو واستسقای زقی وطحال وعلل سپرز وبواسیر نافع **لبن**
الاتان بفتح همزه و فوقانی با لف پیوسته و نون شیر الاغ
ست مائیت او غالب و بغایت قلیل الجبنیت و دهنیت
و سرد ترین شیرهاست و بسیار مرطب و مبرد ست و مفرح
و جالی و مفتح و بطی الاستحاله بخلط غالب در معده و جهت
سل و دق و هزال یبس و سرفه حار و نزلات تند و عسر
النفس حار و نفث الدم و التهاب خون و صفرا و جراحت
رحم و مثانه و آلات بول و حرقة البول و قرحه امعا و زحیر نافع
لبن الرماک بفتح رای مهمله و میم بالف پیوسته و کاف
تازی شیر مادیان ست و جبنیت او کمتر و گرم تر از سایر شیرها
و مفرح و محرک باه و اشتها و مدر حیض و بول و موافق قرحه

و مثانه

و مثانه و مجاری بول ست **لبن الحامض** بفتح حای حطی بالف
پیوسته و کسر میم و سکون ضاد معجمه ماست ست در دویم
سرد و تر و مرطب و مقوی باه محرورین و مسکن تشنگی
و غذائیت او نسبت بدوغ زیاده و در سایر افعال قریب
اوست و مضر معده سرد کثیف و دیر هضم و مسدد خلط خام
و مضر تبهای گرم و مرکبه و عفنیه و مصلحش معاجین حاره و
زنجبیل پرورده **لبا** بکسر لام و فتح موحده بالف پیوسته و آن
شیر غلیظ ست که بعد از ولادت تا سه چهار روز دوشیده شود
و یکوقیه او ده رطل شیر را غلیظ کند و در تسمین بدن و تحریک
باه محرورین موثر و بغایت مسدد و مورث فواق و مولد حصاه
و دیر هضم و مصلحش شیرینهاست **فصل ششم در بیان**

افاویه وابازیر الایجی بکسر همزه وفتح لام بالف پیوسته و
کسر جیم عجمی وسکون تحتانی معروف بعربی قاقله وبفارسی
هیل گویند کبار و صغار می باشد کبار او در دویم گرم وخشک
ومسمن ومسخن ومحلل وهاضم ومفرح ومقوی دل ومعده
ومفتح سدد و با قوت قابضه وملطف وجالی وخوشبو کننده
عرق ورایحه دهن وجهت ریاح معده واحشا وغثیان و
قی ودرد جگر وسده آن خصوصًا غلاف آن جهت صرع
وسنگ گرده ومثانه نافع وقدر شربتش تا یکمثقال و
صغار او لطیف تر وقوی تر در جمیع افعال از کبار پیاز
بکسر بای فارسی وفتح تحتانی بالف پیوسته وسکون زای
معجمه بعربی بصل گویند وبهترین آن بزرگ وبالیده وآبدار است

واگر

واگر با وجود این سپید رنگ بود اجود است در آخر سیوم
گرم ودر اول آن خشک وبا رطوبت فضلیه مفتح سده ومقوی
شهوت طعام وباه خصوصًا پخته آن با گوشت چرب ودافع
مضرت هوای وبای واختلاف آبها خصوصًا در سفر با نان
ومدر بول وحیض ومفتت حصاة ومطبوخ مهرای او کثیر
الغذا وملین طبع ومسکن خشار حامض وپخته آن با چربی
دنبه جهت تنقیه سینه وششش از اخلاط لزجه مفید وپخته آن
با سرکه ویا پرورده با سرکه جهت یرقان وورم سپرز وبر
انگیختن اشتها وتقویت هاضمه ومنع غثیان صفراوی
وبلغمی مفید وتنها مانع غثیان ادویه کریه ومضر محرورین و
اکثار او مورث نسیان ویسر غس وریاح غلیظه ومولد کرم

شکم و خلط غلیظ در جرم معده و تشنگی و مصدع محرورین و
مصلح آن شستن انست باب و نمک و با سرکه خوردن و
بعد از ان آب انار خوردن **خشخاش** بفتح خای معجمه و
سکون شین قرشت و فتح خای معجمهٔ ثانی بالف پیوسته
و سکون شین معجمهٔ ثانی بعربی و نیز بفارسی خشخاش سفید
گویند در آخر دویم سرد و در اول تر محدر و منوم و منضج مواد
رقیقه صفراوی و ده درم او با شکر جهت خشونت سینه و سرفه
حار یابس و نفث الدم و تب دق و حرقت مثانه و امراض
حاره آن بعدیل و مقوی جگر ضعیف و گرده و مسمن و با عسل
مبهی و مداومت او قاطع باه و با مثل او مغز بادام مولد خون
صالح و رافع هزال و چون خشخاش تازه را با پوست کوبیده

قرص سازند جهت سرفه و درد سینه و حرقت بول و اسهال کهنه
و تشنگی شربا نافع است و قدر شربتش تا پنج درم و از تخم او
تا ده درم و از پوست او تا یک مثقال و نیم و از گل او تا یک
درم و مضر مبرودین و مداومت او مضر به مصلحش عسل و
مصطکی و شکر است **خصیة الثعلب** بضم خای معجمه و سکون
صاد مهمله و فتح تحتانی و ضم فوقانی و فتح ثانی مثلثه مشدده
و سکون عین مهمله و فتح لام و سکون موحده بفارسی ثعلب
گویند در آخر اول گرم و تر و مبهی و مقوی عصب و جهت
گزاز و تشنج و تولید منی و تقویت نعوظ موثر و نصاری که
حریره او با نبات و شیر بز یا شیر خر پخته بمبلول و مدقوق
بنوشانند الحق مفیدی افتد و قدر شربتش تا دو درم

دارچینی بفتح دال مهمله والف وکسر رائ مهمله وکسر جیم عجمی و
سکون تحتانی معروف وکسر نون وسکون تحتانی معروف
در آخر دوم گرم وخشک بسیار لطیف ومدر بول و حیض مسقط
جنین ومحلل ریاح ومواد بارده ومفتح وملین ومنضج ومصلح
عفونت اخلاط وسموم حیوانی ونباتی وموافق مرطوبین
وحافظ قوتهای نفسانی وحیوانی وطبیعی وجالی باصره وجهت
نزلات وسرفه رطوبی وسوالقنیه واستسقا و خفقان
ووحشت وسوزش وجنون وتقویت اعضای رئیسه وسده
جگر وسپرز وقوت عروق ودرد گرده وعسر بول وبدبوی دهان
وتقویت باه وتجفیف رطوبات دماغی وعصابی مفید و
شربتش تا دو مثقال **زعفران** بفتح زای معجمه وسکون عین

مهمله وفتح

مهمله وفتح فا ورای مهمله بالف زده وخفا نون معروف است
در سیوم گرم ودر دویم خشک ومفرح قوی ومقوی حواس
ومنضج ومفتح ومحلل ومصلح عفونت خلط بلغمی ومدر بول وبا
قوت قابضه ومحرک باه ومقوی جوهر دماغ وروح حیوانی و
جگر واحشا وآلات تنفس ومورث نشاط وضحک ومنقی
گرده ومثانه وبشره ومنوم ومفتح سده جگر وسپرز ورسانیدن
قوت ادویه باعضا و یک مثقال او جهت عسر ولادت
مجرب وهر روز ده قیراط اشامیدن او جهت ادایه سپرز
وباسیفنج جهت خمار وباادویه مناسبه جهت درد رحم ومقعد
وباعسل جهت ریزانیدن حصاة نافع ومصدع ومنجر وضعف
اشتها ومغثی ومداومت او مکدر حواس ومضر اعضا

ومصلحش انیسون وسکنجبین وقدر شربتش تا دو درم وسه
درم او کشنده بتفریح مفرط ست وبدلش مثل آن قسط ومثل
او دانه ترنج وربع او سنبل وسدس او سلیخه **زیره سیاه**
کمون ست در اول سیوم گرم وخشک وبسیار لطیف ومدر بول
وشیر وعرق حابس طبع وحیض وتریاق سموم هوام ومحلل
ریاح ونفخ وهاضم ومحرک اروع وملطف لحوم غلیظ وجهت
عسر نفس وتخمه ومغص ریحی ورفع خواهش کل خوردن وامثال
آن وفواق ریحی ورطوبی ورم ریحی سپرز وبو داده او جهت
اسهال رطوبی نافع ولبرکه پرورده آن که بعد از آن برشته
باشند قوی القبض ودر رفع رطوبات معده قوی الاثر ست
ومضر ریه ومصلحش کثیرا وقدر شربتش دو درم وبدلش اقسام های
دیگر چون

دیگر چون سبز وسفید وشامی ونبطی وفارسی ست **قرطم**
بضم قاف وسکون رای مهمله وضم طای مهمله وسکون میم
بهندی کرڑ گویند در دویم گرم در آخر اول خشک وباقوت مسهله
وقلیل الغذا ست ومسهل ومخرج بلغم رقیق واخلاط محرقه و
محلل ریاح وچون از پنج درم تا ده درم از ان شیره کشیده
با شکر سرخ یا عسل بنوشند منقی سینه وصاف کننده آواز
ست ومنضج نزلات واکثر مواد بارده ونیکو کننده رخسار
وقوی الادرار وپاک کننده گرده ومثانه ومحلل ریاح آن
کالی مرچ بفتح کاف تازی بالف پیوسته وکسر لام وسکون
تحتانی معروف وکسر میم وسکون رای مهمله وجیم عجمی بفارسی
فلفل گرد ست در آخر سیوم گرم وخشک وهاضم وجاذب ومحلل

وجالی و تریاق سموم بارده وقاطع بلغم و رافع سرفه بارد و ربو
وضیق النفس و ریاح و مغص و مقوی حافظ و مفتح سدد
و با شیر و شکر محرک باه و رقیق کننده خون مبرودین و ملطف
اغذیه و خلط غلیظ و رافع اروغ ترش و مقوی جگر و معده
و مسخن آن و با دویه قابضه جهت تقطیر بول نافع و باوزهر
علتهای عصب و اعصاء عصبانی ست و مجفف منی و
مصدع و مخشن سینه و حلق و مضر گرده و جگر حار و جمیکه خون
ایشان و خورند اشته باشد و جراحات باطنی و الم در مجاری
بول داشته باشند و مصلحش روغنهای سرد ست و در مبرودین
عسل و قدر شربتش تا یک مثقال و بدلش زنجبیل است کشنیز
خشک بهندی دهنیه بفتح دال مهمله مرکب بهاء و سکون نون

وفتح تحتانی

وفتح تحتانی بالف پیوسته و نون مفید غنه و بعربی کزبره گویند
در دویم سرد و در سیوم خشک و مفرح و مقوی دل و دماغ و
مانع صعود بخارات بدماغ و حابس اسهال دموی خصوصا
بو داده او رافع خفقان و هیضه و وسواس حار و درد سر و
با صندل و انیسون جهت تقویت معده و رفع اروغ و با
سفیدج مولد منی و مسقط کرم معده و مانع تکون آن و شربتی
که از و ترتیب داده باشند جهت سدر و دوار و منع مستی
شراب نافع و سفوف او که در سرکه خیسانیده باشند همین
خاصیت دارد و خائیدن او رافع بوی شراب و سرعت مستی
و مضر صاحب ربو و ضیق النفس و مسکن نغوظ و مقلل حیض
و زیاده او مورث نسیان و اختلاط ذهن و مصلحش تخم نیمبرشت

و شراب او سکنجبین سفرجلی و قدر شربتش از پنجدرم تا یک
وقیه و بدلش تخم کاهو و خشخاش **لونک** بضم لام و سکون
واو و نون غنه و کاف عجمی بعربی قرنفل است در سیوم گرم و خشک
و مفتح و محلل و مقوی دل و معده و جگر و اعضای باطنی و
دماغ و باه و هاضمه و مفرح و رافع قی و غثیان و استسقا و علل
سوداوی و بلغمی و تقطیر البول و سلسل البول و ریاح غلیظ و
امراض بارده و رحم و زلق الامعا و رطوبی و نزلات متوالی و
بدبوی دهان و فالج و جمیع امراض بارده دماغی فروحت و خفقان
و وسواس و نیمدرم او با شیر گاو و مداومت کردن بسیار
محرک باه و مداومت آن در وقت طهر زنان باعث حمل
ایشان فرو بردن یکعدد قسم ترا و هر روز مانع حمل و قدر شربتش

تا یکمثقال

تا یکمثقال **لهسن** بفتح لام و سکون های هوز و فتح سین مهمله
و سکون نون بفارسی سیر و بعربی ثوم گویند در سیوم گرم و
خشک و بار طوبت فضلیه محلل و جالی و مفتح و مجفف رطوبات
معده و مفاصل و رقیق کننده خون و مدر بول و حیض و عرق
و با قوت تریاقیه و مفرح و جلد خوردن با مراعات زمان و مزاج
و حد اعتدال حافظ صحت و رافع مضرت آبهای مختلف و
هوائی و بائی و جهت تصفیه صوت و ربو و ضیق النفس و
فالج و لقوه و نسیان و رعشه و اقسام اوجاع مفاصل و امراض
عصبانی مفید **میتهی** بکسر میم و سکون تحتانی مجهول و کسر
فوقانی مرکب بها و سکون تحتانی بفارسی شملیت و بعربی
حلبه گویند در اول دویم گرم و در اول خشک و منضج و مبهی و

محلل و مدر حیض و مقوی رئه و بار طوبت فضلیه و جهت ربو
و ضیق النفس و درد سینه مفید است **فصل هفتم در بیان
اغذیه مرکبه ابی فرنی** و آن مناسب کسانیکه از شیر پرهیز
دارند چون صاحب حمی غضبی وغیره **صفت آن** برنج
باریک تحفه را چنانکه برای فرنی رسم است خورد کرده در آب
بزند و نصف انرا شیرین کنند و نصف انرا نمکین و در قسم
شیرین قدری کلاب ریزند پس و و قسم را در دو رکابی سفال
انداخته سرد کنند و بمریض دهند تا هر قسمیکه رغبت داشته
باشد بخورد **صفت دیگر** اینست که ریزه برنج را با نمک بزند
و در رکابی سفالی پهن کنند تا بصورت فرنی منجمد شود پس ازان
از خیار یا کدوی سبز یا پیچه یا کذر یا شلغم رشته باریک

بریده

بریده در آب بجوشانند تا کداز شود پس آنرا از آب براورده
با رچه سپید کرفته چندان فشار دهند که رطوبت آن همکی بچکد
پس قدری شکر یا قند سپید را بقوام آورده و اکر مانعی قوی
نباشد قدری کلاب یا عرق بید مشک یا کیوره یا مونتیا
انداخته قوام دهند و معطر کنند پس رشتهای مذکور را دران
ریزند و بعد دو چهار کهری که فی الجمله مزاج کیرد بقدر احتیاج
ازان کرفته با فرنی ساده میلفرمایند و اکر بجای رشته مذکور
مربای املی و مربای اننانس و کدو و شلجم و رب بهو
رب انبه میلفرمایند سزاست و اکر از فرنی مذکور طبیعت
متنفر شود خشکه معقول از برنج باریک بخته با مربهای مذکور
و رب های مسطور تناول کنند بجا است **صفت رب بهی**

چون در ملک هند بهی تر و تازه بهم نمیرسد تا اب او کرفته
رب ساخته شود پس دانهٔ مربای بهی را با کلاب شسته دانه
او بیرون کرده بکوبند و در پارچه با قدری کلاب حل کرده بپزند
و هموزنش نبات سفید انداخته بقوام آرند و فرود آورده
قدری کلاب اضافه نموده نگاه دارند **ترکیب دیگر** انکه هفت
عدد بادام و پنجاشه مغز کدو را در پاو آثار آب شیره کشیده
و دو توله ریزه برنج و دو توله نبات سپید اضافه نموده فرنی
بزند و در رکابی سفالی پهن کرده نگهدارند تا بسته شوند پس
تناول فرمایند و اگر شیرینی نظر بعادت و مزاج خورنده کم
باشد نبات را سه توله و چهار توله کنند و اگر مانعی نباشد
قدری کلاب نیز بریزند که کلاب خانی فرنی ست و اگر قبض

مطلوب بود مغز بادام را بو داده و شیره پنجاشه از تخم خشخاش
بو داده نیز شریک سازند و اگر تلیین مطلوب بود دو توله
نبات سفید و دو توله ترنجبین خراسانی داخل نمایند **ترکیب
دیگر** اینست که برگ خرفه یا برگ پالک را بریده با ریزه برنج
بپزند و بقدر حاجت نمک انداخته در سفالین پهن کرده سرد
کنند و بمریض دهند و اگر برای تبدیل ذائقه کدام ترشی طلب
کند قدری چتنی کوتهمیر یا پودینه ساخته دهند یا قدری اچار
فواکه بدهند که بدرقه معقول و بیمضرت ست **صفت اچار
فواکه** کشمش پاو سیر مویز منقی پاو سیر ادرک پاو سیر
مقشر کرده تراشیده سیر مقشر پاک کرده پاو سیر و پوست لیمو
یا ترنج پاو سیر پودینه تر و تازه کرفته در آفتاب خشک نموده

نیمباؤ و خرما خسته بیرون کرده باک انار کشمش و مویز و خرما را
باب کرم برفق تمام شسته خاک و کرد از و دور کرده در آفتاب
خشک نموده با مصالح مذکور در سرکه انکوری یا عرق نعناع
بپزند و سرکه آن قدر باشد که شش انکشت بالائی همه بکذرد
و نمک موافق ذایقه انداخته در ظرف چینی کرده در آفتاب
کذارند و بعد چهل روز از آن مستعمل نمایند بفضله تعالی هیچ جا
ازین اچار مضرتی بنظر نیامده **آب یخنی** بفتح همزه با الف
زده و کسر موحده و فتح تحتانی و سکون خای معجمه و کسر نون
و سکون تحتانی معروف وقتی که مریض از دال خشکه و کهچری
بی روغن متنفر شود لازم است که برای حفظ قوت آن آب
یخنی مقرر کنند خواه در اثنای طعام خواه وقت شب خواب

وبرای اصحا و ناقهین نیز خالی از فایده نیست **صفت**
آن کوشت بره ششماهه که از دست و کردن او کرفته باشد
از چربی و دیکر اقسام غریبه پاک کرده قدری پیاز و سیر
و کشنیز خشک و بادیان و ادرک و نمک با آتش نرم
بجوشانند تا کوشت مهرا شود پس آب صاف آن کرفته
استعمال فرمایند و کوشت را هرکز نمالند که از مالیدن
کوشت در آب یخنی بوی بد پیدا میشود اکر بیماری مزمن
شده باشد و دو سه روغن پاک نداشته باشد یکبار داده
بنوشند و الا نه یکبار و برای اصحا و ناقهین از یک توله
روغن مسکه یکبار دهند و افراط روغن در هیچ حال مناسب
نیست همبرای مرضی و همبرای اصحا **تنبیه** در بعضی مزاج

اشخاص که معدهٔ ایشان ناری اند آب یخنی بسبب لطافت
و بساطت سوخته میشود پس یک جزو آب غلیظ برنج
که آنرا بزبان هندی پیچ گویند باهم آمیخته بنوشند بلکه اگر
مایل بقدر سه چهار توله آب انار ترش یا آب غوره
انگور یا آب لیمو و غیره شریک کرده دهند یا آش جو را
با آب یخنی آمیخته بدهند یا خشکه از برنج باریک نرم
پزند و در آب یخنی انداخته میل فرمایند یا چند پارچه کدو
و دو سه توله جو مقشر با گوشت بجوشانند و آب صاف
ازان گرفته یکبار داده یا به یکبار هرچه مناسب حال باشد
بنوشند تا کسر حدت گوشت بخوبی کند و موجب حدت
مزاج ناقهین و مریض شود آرد توله بفتح همزه بالف زده

و سکون را و دال

و سکون را و دال مهملتین و ضم فوقانی و سکون واو
مجهول و فتح لام بهاء زده غذای گرم و تر است برای صاحب
نزله و زکام و ربو و سعال و اکثر امراض صدر و جنب مناسب
است و در حمیات مزمنه خصوصاً وقتیکه قوت مقهور شده
باشد و مریض از کهچری مونک و به روغن متنفر شده
باشد نیز باک ندارد صفته آرد گندم که سمید یعنی مایده
ازان جدا کرده باشند وانرا سوجی گویند بقدر چهار توله
در ظرف سفال نو بریان کرده در یک آثار آب با دو
سه توله نبات سفید باتش نرم بجوشانند تا دو ثلث
آب بسوزد و یک ثلث بماند پس دو سه ماشه دانه
هیل کوفته اندازند و اگر رایحه آن مطبوع باشد بقدر دو

سرخ زعفران با یک توله نبات سفید سوده انداخته و
یک جوش دیگر داده فرود آرند و بطریق قهوه بنوشند واگر
مانعی نباشد از سه ماشه تا دو توله روغن زرد گاوه تازه
ویا روغن بادام بگیرند و سوجی را آن بریان کرده و نبات
را در گلاب حل کرده انداخته بپزند و بنوشند واگر شیرین
منظور نباشد نبات موقوف کرده دارند و بقدر ذائقه
نمک لاهوری انداخته نمکین ساخته استعمال فرمایند
وبرای استعمال این غذا بهترین اوقات وقت شب
خواب است **آردهالچه** بفتح همزه بالف زده وسکون
ودال مهملتین وفتح ها بالف زده وسکون لام وجیم
بهاز زده گرم وتر است وبرائی یبوست صدر وحلق وریه

وسعال

وسعال یابس واسهال مناسب است **صفته** چار توله
آرد گندم را در دو توله روغن زرد گاوه تازه که از مسکه
فی الفور گرفته باشند بریان کرده سه پاو آب صاف
اضافه نموده بپزند وقتیکه چهارم حصه بماند فرود آورده
بخورند وقسمیکه در آرد توله گاهی نبات وبعضی از عطریات
وافاویه می اندازند وگاهی نمک فقط اگر آردهالچه را نیز
همین ترکیب بپزند میشاید **آشجو** بفتح همزه بالف
زده وکسر شین معجمه وفتح جیم وسکون واو مجهول در حق
مریضی که معده او قوی الهضم بود وغذای پر روغن از
قسم کهچری مونگ با دال نتوان خورد یا کم خورد مناسب
است **صفته** چهار توله جو مقشر را دو سه مرتبه باب گرم بشویند

پس ازان در هشتاد تولہ آب شیرین انداخته با آتش
هیزم چندان بجوشانند که جو گداز شود و خمس آب باقی
ماند پس فرود آورده بدست بمالند و از پارچه تنک بیرون
آورده شیرینی از قسم نبات سپید یا قند سپید یا اوله
بقدر کفاف و خواهش مریض انداخته و قدری گلاب
بقدر عطرینه افزوده در ظرف گلی نو نگهدارند تا سرد شوند
پس بقاشق میلغ مایند و چون دو ثلث آب بسوزد
و یک ثلث بماند و جو گداز شود پس فرود آورده هرگز
جو را بدست بمالند و آب صاف این را در پارچه سفت
متقاطر کرده بگیرند و گلاب و شیرینی انداخته سرد کنند
و بنوشند و این را ماء الشعیر خوانند و در ردیف میم انشاء

الله تعالی

الله تعالی مذکور خواهد شد ابراهیمه بکسر همزه و سکون موحده
و فتح رای مهمله بالف رده و کسر ها و سکون تحتانی و کسر
میم و یای مشدده مرکب بهاء آش هست مانند زیرباج طبیعت
آن معتدل و مقوی و مفرح و موافق معده و جگر حار است
و اگر روغن و افاویه داخل ترکیب ان نباشد در حق صاحبان
حمی نیز بد نیست صفته نیم آثار گوشت خالی از چربی و استخوان
از گردن و دست گوسپند یک ساله یا بز کاهی بگیرند و سه
چهار مرتبه بآب بشویند و با دو عدد پیاز مقشر و چهار بیخ
قاش سیر و ششماشه ششماشه بادیان و گشنیز که با در لته
سفید و پاکیزه صره بسته باشند و قدری ادرک مقشر تراشیده
و قدری نمک در یک آثار آب باآتش نرم بجوشانند تا نصف

آن آب باقی ماند و گوشت آن گداز تمام یافته مهرا شود و پس
فرود آورده بی آنکه گوشت را از دست بمالند آب را از پارچه
صاف کرده بگیرند پس چند دانه آلو بخارا که سرخ و تازه از
ولایت آمده باشند و بقدر دو سه توله کشمش که باب گرم رفیق
شسته باشند در آن ریخته جوش دهند تا گداز یابد پس چار
توله سرکه انگوری یا سرکه مقطر انداخته یک جوش دیگر
داده فرود آورده میلو نمایند و اگر یخنی را اول در روغن مسکه
یا روغن بادام که بقدر حاجت باشد بگهار داده بعده فواکه
و غیره انداخته بجوشانند میشاید و بجای سرکه اگر آب انار
ترش و آب زلال تمر هندی و آب لیمو و آب حصرم و آب
زرشک و آب سماق بحسب غرض بگیرند میشاید و کمی و زیادتی

ترشی

ترشی و شیرینی موقوف است بر رای و رغبت شخصی که برای
آدمی پزند و این شوربا را با خشکه و نان هم میخورند و هم ساده
ترکیب دیگر آنست که آلو و کشمش را بقدری روغن مسکه
یا روغن بادام اول بریان کرده بعده آب انداخته بآتش
نرم بجوشانند و پس از آن سرکه و نبات اندازند و دو سه
جوش داده فرود آرند و میلو نمایند و برای اینکار آدم دستکار
و صاحب سلیقه در کار است تا همه اجزا موافق و مناسب
اندازد ترکیب دیگر بگیرند گوشت بره و قطعه قطعه کرده با
دو عدد پیاز و قدری نمک بجوشانند و کف آن بالتمام بگیرند
چون گوشت گداز شود آن را از آب جدا کرده بروغن گاو
بریان نموده چون سرخ شود قدری ازیره کرمانی و

دارچینی و هیل و کشنیز خشک در پارچه کتانی صره بسته دران
اندازند و آب گوشت را با قدری روغن بگهار داده داخل گوشت
کرده باپزند و درین وقت آب غوره با سرکه مقطر بقدری
ترشی و قند سپید بقدر چاشنی داخل کنند و رشته مغز بادام
مقشر نیز می اندازند و چون اندکی عود هندی داخل کنند
مقوی تر شود برای معده و این را از جوزه مرغ نیز ترکیب
میدهند و این غذا مقوی جگر و معده ست و دل و مفرح
ست اما اگر حمی شریک باشد البته روغن داخل ترکیب
ان نکنند **اسفیداج** بکسر همزه و سکون سین مهمله و کسر
فا و سکون تحتانی و فتح دال مهمله بالف رده و سکون جیم به
فارسی شوربا گویند از جمله اغذیه ست که از گوشت بچه مرغ و

بزغاله

بزغاله و دیگر لحوم طیور لطیفه خفیفه و بقول مناسبه چون اسفاناج
و خرفه و کدو و حبوب لایقه چون بنو ماش و جو مقشر و امثال
اینها که طعم غالب نداشته باشند و ابازیر مناسبه ترکیب دهند
طبیعت آن در دویم سرد و تر ست افعال و خواص آن لطیف
و مرطب و صالح الکیموس و نافع ست برای اکثر امراض چون
سرسام حار و مالیخولیا و جنون سوداوی و سبات و سهر
و نسیان و سکته و فالج و لقوه و استرخا و اخلاط ذهن و رعونت
و حمق و بلادت و امراض صدر مانند سعال و ضیق النفس و
گرفتگی اواز و امراض سوداوی مثل جذام و برای جمله سوداوی
مزاجان مفید ست اگرچه فالج و لقوه و غیره از امراض بارده
داشته باشند اما اگر بارد المزاج را از امراض بارد حادث شده

باشد هرگز نباید داد اما اگر چهارده روز از حدوث فالج وغیره ها گذشته
باشند وتب حار و حاده با فالج شریک بود و دادن اسفیداج
باک ندارد صفت آن گوشت بزغاله یا مرغ بچه یا طیور خفیفه
هر کدام که مناسب باشد و میسر آید پارچه پارچه کرده در آب
جوشانیده وکف آنرا بگیرند پس دران حبوب و بقول آنچه
مناسب بود ریزه ریزه کرده و مقشر نموده داخل کنند و باتش
نرم بجوشانند تا همه مهرا شود پس قدری از ابازیر وافاویه مناسبه
انداخته وسر دیک بند کرده دو جوش دیگر داده فرود آرند خالی
یا با قدری چولا و میلفز مایند و اگر قدری برنج داخل طبخ کنند
اولیست و اگر گرما گرم با قاشق بنجوی خورند که عرق آرد برای
صاحب زکام وسعال بسیار مفیدست اصل آن گوشت و پیاز

ونخود است

ونخود ست که با قلیلی از ابازیر و توابل پخته باشند وآن خالی
باشد از مذوقات غالبه چون حموضت وحراقة وغیره تا خونیکه
ازو پیدا شود خالی باشد از کیفیت ردیه اطریه بکسر همزه و
سکون طای مهمله وکسر رای مهمله و بای مشدده بهار ده طعا
میست شامل آش بعزه وآش با وردی و ماهیچه ورشته و
چیزیکه اهل دکن جکولی گویند و چیزیکه مردم هند ودکن سینوی
وچکولی گویند ترکیب سینوی و چکولی خود مشهورست احتیاج
بیان ندارد اما سینوین بسیار ثقیل و مسددست و قولنج
آور گاه گاه استعمال آن مضایقه ندارد و کسانیکه برای تقویت
باه شیر خرما ساخته هر روز می خورند خوب نمیکنند زیرا که
مسددست ودوام او موجب قولنج صعب وچکولی نیز ثقیل

است هر روز نباید خورد و طریق پختن آن چند قسم اند و بهترین
ترکیب اینست که آرد گندم را چندان بمالند و مشت ها زنند که
قریب خمیر شود پس قرصهای باریک و تنک سازند و بعده
گوشت را پاک و صاف کرده و شسته با سیر و پیاز و نمک و
گشنیز در آب بجوشانند وقتی که خوب جوش خورد چکو لیها در آن
اندازند تا همراه او یعنی گوشت پخته شود اما باتش نرم بجوشانند
و سر دیگ را بند کرده دارند تا گوشت مثل هریسه شود فرود
آورده و از قسم ابازیر و افاویه آنچه مرغوب و مناسب باشد
اضافه نموده میلوز مایند و اگر آرد برنج را در آب حل کنند که مثل
خربزه شود آن زمان چند طبخ دهند که غلیظ شود و قابلیت قبول
صورت قرص کرد پس از آن قرصها ساخته بدستور در آب

یخنی گرما گرم انداخته پزند و تناول فرمایند البته نسبت به آرد
گندم سریع الهضم و سبک خواهد شد و اگر مغز نان فرنگی را که
نانبا و گویند بر آتش انگشت سرخ کرده در این شوربه یا در ابرا همه
ریزند فی الفور گداز میشود و بسیار لذت میبخشند سریع الهضم
است و اطریه صالح است برای حار مزاجان و کسیکه محتاج
باشد بغذای متین و نافع است از برای سعال هر گاه نباشد
بسبب خلطی و آن چند قسم است اگر از آرد گندم خالص سازند
بدین قسم که آرد را با قدری نمک خمیر سخت بکنند و بر تخته پهن
کرده از دم کارد رشتهای باریک بریده در آب گرم بجوشانند
یا در آب یخنی یا در آب قلیه جوشان بریزند و طبخ دهند تا پخته
شود و طعم خامی آن زایل گردد پس مصالح و افاویه مناسب

بقدر ضرور انداخته فرود آورده تناول فرمایند و این را بفارسی
آش رشته و بترکی اوماج گویند و اگر آنرا مدور یا مربع یا با شکل
دیگر بریده بهمان قسم طبخ کنند آنرا بفارسی آش ماهیچه و آش
بغراو بترکی ططماج گویند و اگر خمیر آنرا از سمید کنند و نرم ساخته
از قمع باریک سوراخ بیرون کنند و یا بکف هر دو دست مالیده
تا دانهای باریک ساخته خشک کرده نگهدارند و بوقت
حاجت بر سفال بریان کرده در آب جوشان انداخته
پزند و از عقب آن قدری روغن گاو بران ریزند تا بوی
فجاجت ازو دفع شود و در شیر انداخته و شکر اضافه ساخته
تناول فرمایند آنرا بعربی شعیریه و بهندی سینوین گویند و از
آرد جو نیز ترکیب دهند قسم اول و دویم برای صاحب حمیات

حاده

حاده و دق و سل و گوشت با آب خالص پخته میدهند و هر دو گرم
در اول و با رطوبت بسیار و بیگوشت آن جهت مرضی و با
گوشت جهت اصحاء و یا برای بعضی مرضی که خوردن گوشت
در مرض آنها مناسب باشد و ضرر نداشته باشد مفید است
لیکن بطی الهضم و الانحدار است جهت فطیر بودن خمیر آن و
قسم دوم آن از قسم اول سنگین تر و بطی الهضم تر است و مصلح
هر دو فلفل و روغن بادام شیرین است و چون هضم شود غذای
کثیر دهد و جهت سرفه و درد سینه و خشونت آن و حلق و قرحه
امعاء و مثانه و لاغری کرده نافع و مرخی معده بارد است و
چون برگ خرفه و اسفاناخ بارو بادام دران پخته باشند
جهت امراض مذکوره موافق تر و ملین بطن است و آنچه از آرد

جو سازند سرد و بارطوبت و از همه بطی الهضم و قلیل الغذا و
کاهی در دو قسم اول برای صفراوی مزاجان یا جهت زیادتی
لذت بعضی از حموضات مناسبه مانند کشک یا ماست
یا سرکه یا آب لیمو یا غوره یا انار ترش یا آلو یا زرشک
حسب حال اکل داخل میفرمایند و با قند سپید چاشنی میدهند
بسیار مرغوب طبع میشود و این را آش باقاطق گویند
لیکن مسدد ست و مولد بلغم و بطی الهضم ست و مصلح آن
ثوم و ادویهٔ حاره ست و بعضی جهت حبس اسهال با ادویه
قابضه مثل آب سماق و بهی ترش و کشک بریان با اندک
شیرینی چاشنی دار می پزند **افشرج** بفتح همزه و سکون
فا و ضم شین معجمه و فتح رای مهمله و سکون جیم افشره ست

مزاج آن بارد و رطب ست و مسکن صفرا و مقوی اما افراط
آن مضر اعصاب ست لاکن در موسم صیف و وقت هیجان
صفرا و اگر صفراوی مزاج استعمال کند البته تسکین صفرا میکند
و آنرا از همه ترشیها میتوان ساخت لیکن اگر قبض طبیعت
منظور باشد از سماق و زرشک و آلوبالو و لیمو باید ساخت
و اگر تلئین طبیعت مطلوب بود از تمر هندی و آلو بخارا سازند
و از عرق نعناع نیز افشره خوشطعم شود باید که از نبات سپید
و اوله یا شکر سازند لطیف و نفیس میشود و ترشی بحسب خواهش
خود داخل کنند و اگر گلاب مناسب حال خود باشد قدری
از آن برای بوی خوش ریزند و با چولاو و خشکه نوش جان
نمایند بدرقه معقول ست **اقط** بفتح الف و کسر قاف و سکون

طای مهمله لکلتف ماست ست که دهینه آن را بخوبی فرا گرفته
باشند پس بجوشانند تا منعقد شود پس ازان قرصها ساخته
نگهدارند و بوقت حاجت در قدری آب حل کرده و قدری
نمک و قدری پودینه ترکه فی الفور در آفتاب خشک کرده
باشند و قدری فلفل گرد سوده بقدر ذائقه اضافه فرموده با
کهچری و خشکه میخورند صاحب اسهال و زحیر را مفید ست
و در حمی ساده نیز رواست اکارع بفتح همزه و فتح کاف
بالف زده و کسر رای مهمله و سکون عین مهمله و اکرا بضم
الف و سکون کاف فارسی و فتح رای مهمله بالف زده
جمع کراع ست و آن پایچه حیوانات ست در لحوم مذکور شد
اکراع عبارت از ترشی رقیق ست که از قاشق خورند و آن

مناسب

مناسب حال مریض ست چه غذای غلیظ چون دال خشکه
یا کهچری بی روغن هر روز نمی تواند که بخورد و طریق آن
بسیار ست یکی آنکه ریزه های برنج را در آب بجوشانند
وقتیکه برنج خوب گداز شود کفچه زنند تا باب قوام امتزاج
یابد پس فرود آورده قدری گلاب و بقدر کفاف نبات
سفید انداخته سرد کرده یا گرما گرم حسب خواهش خود
بنوشند در عین طبیخ قدری نمک انداخته نمکین بنوشند
با دال مونگ و برنج هر دو را خورد کرده بجوشانند و نمک
موافق ذائقه انداخته بنوشند و اگر خواهند که لطیف تر
سازند بنو ماش مسلم و برنج هر دو را مساوی کوفته یا کم و
زیاده یا فقط بنو ماش مسلم یا فقط برنج مسلم هرچه مناسب

دانند گرفته در آب باتش نرم بجوشانند و آب رفیق آن
بارچه صاف کرده بگیرند و بنوشند و گاهی درین ترکیب نیز
برگ خرفه یا پالک بریده ریزند و بپزند چون تیار شود از
یکماشه روغن زرد بگهار داده بنوشند و اگر در آب یخنی
پزند اغذی و الذ باشد **الانجاب** بفتح همزه مرکب بنون
غنه و فتح موحده و فتح جیم بالف زده و سکون مثناة وهی
المربات اینجاب بمعنی مرباها ست و چند مربا مذکور میشود
که مفرح قلب و مقوی معده اند و هیچ کدام کیفیت غالبه
ندارند اگر مریض قدری ازین مرباها گرفته به تکیهٔ آن چند
لقمهٔ خشکه یا چلاؤ بخورد چندان احتمال مضرت ندارد اگرچه
محموم باشد مثلا مربای سیب و مربای بهی و مربای

انناس

انناس و مربای ثمر هندی و مربای کدو و مربای شلجم و اگر
مربای سیب یا بهی را در آب گرم شسته و باریک سائیده
از پارچه گذرانیده و هموزن آن جلاب شریک ساخته
بقوام رب آورده نگهدارند و با خشکه یا چلاؤ بخورند نهایت
چیز خوش طعم ست **انال** بکسر همزه و فتح نا بالف زده و سکون
لام غذای مرطب و مقوی و قریب الاعتدال ست و
جائیکه گوشت صرف یا شوربا صرف ساز نکند و در معده
گرمی نماید و از معده انجره برخیزاند یا موجب حدت و
صورت حمی گردد بسیار موافق ست و ترکیب آن اینست
صفت نیم آثار گوشت از دست و گردن بز کوهی بگیرند
آنرا از چربی و غیره پاک کرده سه چهار مرتبه باب شسته

با دو عدد پیاز و چهار پنج پارچه سیر و شش ماشه کشنیز خشک
و بادیان که در صره بسته باشند و با قدری نمک و دو توله جو
مقشر کوفته و پاؤ آثار رشته کدو که از کدو کش گرفته باشند
در یک آثار آب با آتش نرم بجوشانند تا جو و گوشت پاش
پاش و رشته کدو مثل حلوا کداز شود و بقدر نیم آثار یا کم
آب بماند پس فرود آورده بی انکه بمالند و فشار دهند آب
آنرا برفق صاف کرده بقدر دو توله یا سه توله عرق نعناع
که عبارت از سه که مقطر ست و دو توله کشمش سبز و شش ماشه
رشته مغز بادام مقشر و ده دانه آلو بخارا تر و تازه خوش رنگ
و دو سه توله نبات سپید یا قند سپید و یکماشه دارچینی
و دو ماشه هیل و دو سرخ زعفران اضافه نموده دو سه جوش

دیگر داده

دیگر داده فرود آورده با خشکه یا نان خمیری یا فقط بهر وجه
که پسند آید نوش فرمایند و اگر حمی نباشد یکدو توله روغن
بادام یا روغن مسکه بطریق بکهار داخل کرده میل فرمایند
و گاهی از آب زلال تمر هندی و سرکه مقطر و آلو میگیرند و
آب انار ترش و آب لیمو نیز نیکو چیز ست خصوص جائیکه
قبض مطلوب بود بقول که مخصوص ست بانیکار کدو و
خرفه و پالک و خیار و بالنک و خیار دراز و محدبه که بزبان
هندی پیتهه کویند و سلق که چقندر نامند و کذر و قطف
ست و گاهی بقول را با گوشت و با مصالح قلیل طبخ
دهند تا گوشت و بقول هر دو مهرا شود پس آب صاف
آن اگر حمی نباشد با قلیلی روغن گاو بکهار داده بنوشند

واگر سرفه نباشد بقدر ضرور آب تمر هندی اضافه کنند و بنوشند
وطریق آن اینست که از کدو و شلجم و چقندر و خیار رشته ها
ساخته بجوشانند تا گداز شود پس آنرا افشار داده در آفتاب
و هوا از ما ئی گذاشته تا فی الجمله بخشکد پس از قند سپید قوام
غلیظ ساخته رشته مذکور دران اندازند و اگر روز دوم قوام
رقیق شود دو جوش دیگر داده بنهند تا باز قوام غلیظ شود
وگاهی قوام را چاشنی دار از آب لیمو و عرق نعناع وغیره
می کنند و قدری گلاب خوشبو هم بریزند و این رشته ها را با
خشکه و نان پاو که سرخ و بریان کرده باشند خصوصا اگر حمی
نباشد بمسکه نرم کرده باشند میخورند و اگر دو قاشق ازین
رشته ها در شوربای سکباج و اماال و ابراهیمه بریزند نهایت

خوشطعم

خوشطعم خواهد بود و اگر دو سه بیضهٔ مرغ را در قدری روغن
گاو و یا روغن بادام نیمبرشت کنند یا بیضه را شقصب و هفتاد
غوطه در آب بسیار گرم دهند و زردی آن جدا کرده با دو
قاشق ازین رشته ها ترکیب داده با نان یا خشکه میلغوما نند
خالی از طعم خوش نخواهد بود لیکن هر دو را بسیار مخلوط
نکنند بلکه قدری از رشته و قدری از زردی بیضه گرفته میلغوما نند
و عند الاکل غلبه هر کدام ازین هر دو که پسند آید غالب دارند
پاپچه بفتح بای فارسی بالف زده و کسر تحتانی و فتح جیم
فارسی و سکون ها بهترین پاچه پاچهٔ گوسفند است و
برنگ ساده و در فصل لحوم مذکور شد **پایا** بفتح بای
فارسی و بای تحتانی و سکون هر دو الف غذائی است

خفیف و لطیف مستعمل قوم نصارا که ڈاکترهای آنها برای
اطفال چهار ماهه تجویز کرده اند چندی مینوشانند و بعده
طفل را از شیر باز میدارند و برای مرضی و ناقهین نیز مناسب
است **صفته** دو توله بسکٹ که قرص خورد مثل کلچه میپزند کوفته
در شیر ماده گاو حل کرده بجوشانند و نبات سپید بقدر کفاف
نیز داخل کنند و بقوام حریره رقیق آورده فرود آرند و بنوشانند
و گاهی در آب میپزند و در ترکیب آن گاهی نبات می اندازند
و گاهی نمک و گاهی ملائی از شیر دور کنند و گاهی دور
نمی کنند و اگر بسکٹ میسر نشود پارچه نان را سرخ و بریان
بجای بسکٹ میگیرند و اگر نانپاو هم میسر نیاید سوجی را
در قدری روغن زرد یا در سفال نو باتش نرم سرخ کنند

و در شیر

و در شیر یا در آب باتش نرم بپزند و بنوشانند غذای بسیار
خفیف و سالم و مقوی است لیکن هر قدر رقیق و لطیف پخته
شود برای اطفال رضایع و ناقهین موافق تر اکل است
پاپڑ بفتح بای فارسی بالف زده و فتح بای فارسی ثانی و
سکون رای هندی قرصی است مشهوره که از ماش و مونگ
میسازند اگر بسیار تحفه از مونگ ساخته باشند هیچ مضرت
ندارد و اگر یک پاپڑ بریان کرده با کهچڑی مونگ بصاحب
حمی بدهند میشاید و اگر صاحب اسهال را قدری ازان با
غذای نرم چون کهچڑی و دال خشکه بدهند معین باشد بر قبض
زیرا که او قابض است خصوص بریان کرده **پپڑی** بفتح بای
فارسی و سکون بای فارسی ثانی و کسر رای هندی و سکون

تحتانی معروف قسمی ست از حلوا سوهن مقوی کرده و مقوی
باه **صفته** میده گندم و سمنک هر دو آمیخته در آب خالص
حل کرده در کڑاهی آهنی بجوشانند و کفچه زده باشند تا غلوله ها
بسته نشود و چون بزدن کفچه ته کڑاهی بنظر در آید و قوام آن
غلیظ شود نبات یا شکر سفید را بقوام آورده دران انداخته
باز کفچه زنند تا بار دیگر انمقدار غلیظ شود که بته کڑاهی نمودار
گردد پس ازان روغن زرد بقدر نیم نیم پاؤ انداخته باز کفچه
زنند تا همه روغن منجذب شود پس قدری ازان گرفته و
پهن کرده هوا دهند تا زود سرد شود وقتیکه سرد گردد آنرا
شکسته ملاحظه کنند اگر هشاشت پیدا شود و شکسته از هم
جدا میشود تیار شده ست کڑاهی را فرود آورده مغز بادام

مغز و

مقشر و مغز پسته ورق ورق کرده دران انداخته و کفچه زده
وقتیکه خوب مخلوط شود بقدر نیم نیم پاؤ یا پاؤ پاؤ سیر ازان
گرفته و گرده ساخته از تخته پهن قرصها مدور نموده نگهدارند
و اگر قدری ورقهای مغز بادام و مغز پسته بالای قرصها
بچسپاند بسیار خوش منظر شود و از چهار توله بیش نخورند
که مسدد ست اما وزن سمنک مختلف ست و انچه اکثر مروج
ست نوشته میشود میده گندم یک آثار سمنک نیم آثار شکر
سفید چهار اثار روغن زرد یک نیم اثار مغز بادام مغز
پسته نیم پاؤ نیم پاو **بڑی** بفتح موحده و کسر رای هندی
و سکون تحتانی معروف صاغیست مشهور که از دال مونگ
و ماش میسازند و چون انرا خرد خرد مثل نخود کلان سازند

وکرم مصالح در ترکیب آن دهند منکوچهی خوانند صفی ست
بسیار لذیذ اکر یک ماشه روغن زرد یا روغن بادام بکبار
داده پزند شوربای آن بهتر از دال ست و ترکیب ساختن
بڑی و منکوچهی مشهور ست احتیاج نوشتن نیست اما
بڑی کشمیری که از قسم مصالح ست ترکیب آن اینست که یک
آثار دال ماش مقشر را سائیده بپیتهی ساخته در ظرفی نگهدارند
پس نیم آثار پیاز و پاو آثار سیر و پاو آثار ادرک ما کوفته
آب ان افشرده در پیتهی مذکور انداخته امتزاج دهند پس
فلفل کرد والایچی خورد و کچری هریک چهار توله دارچینی و
زیره هریک دو توله کشنیز خشک مقشر نیم پاو فلفل سرخ
پاو سیر قرنفل و زعفران هریک یکتوله کوفته بپخته اضافه نمایند

وبکرند

خمیر کرده نگهدارند روز دویم بڑیها ساخته و خشک کرده
نگهدارند چون یک آثار ترکاری پزند یکتوله ازین بڑی
دران اندازند و انداختن این بڑی در هر ترکاری که با گوشت
پزند خالی از لطف نیست اما میان شبد یک شلجم و کرمکله
ست بکث بکسر موحده و سکون سین مهمله و ضم کاف
تازی و سکون تای چهار نقطی نان ایست و نکی مثل نان
خطائی یا کلیچه بسیار سریع الهضم و خفیف و در بعضی مقام
بصاحب حمی نیز داده شده و هیچ ضرر و مضرت ازو ندیده
و برای اطفال بسیار اوفق ست بیس بفتح موحده و کسر
سین مهمله و سکون تحتانی معروف و سین مهمله ثانی موقوف
طعامی ست که از آرد کندم و روغن سازند و ترکیب آن

اینست چهار توله آرد خشکار یعنی سوجی را در یکتوله روغن گاو
تازه بریان کنند چون سرخ شود آب بقدر نیم آثار بران
ریزند و بآتش نرم بجوشانند تا بقوام حریره آید بلکه فی الجمله
غلیظ تر از حریره شود پس قدری نمک داخل کرده فرود
آرند و تناول نمایند یا نبات و قند بقدر شیرینی بیفزایند
و میلغوبا نیند و اگر بجای آب شیر گاو یا حلیب مغز بادام
اندازند لذیذتر باشد و صاحبان سعال و نزله و بحة الصوت
را مفید است **بصلیه** بفتح موحده و سکون صاد مهمله و
کسر لام تحتانی مشدده بهاء زده بپارسی پیاز کوبند صباغی
است معین ماه و ترکیب آن اینست پیاز را ورق کرده
در روغن بادام یا روغن گاو بریان کنند و قدری تخم خشخاش

و قدری ادرک را باب سائیده شیره کشیده داخل ان کنند
تا این نیز فی الجمله بریان شود پس آن قدر آب بران ریزند
که پیاز گداز شود و قدری لعاب باقی ماند پس قدری از آب
زلال تمر هندی ترشی دهند و فرود آورده با نان و خشکه
بخورند و اگر مساوی بلکه دو چند پیاز جغرات چکه همراه پیاز
بریان کنند لذیذتر شود و باز احتیاج ترشی تمر هندی ندارد
بغرا بضم موحده و سکون غین معجمه و فتح رای مهمله بالف
زده غذای خراسانی است از آرد گندم خمیر کرده بقدر
درهم قرصها ترتیب میدهند و در آب یخنی میجوشانند و
باقلیه که گوشت را با فاویه حاره و سرکه انگوری پخته باشند
میخورند گرم مایل باعتدال است و مشتهی و مسکن قی صفراوی

والتهاب تشنگی ومقوی بدن ومفتح سده ومصلح حال کرده

واصحاب ریاضت ومولد خون صالح وبطی الهضم ومولد ریاح

ومصلح آن دارچینی وبیان آن در اطریه بتفصیل نموده شد

پن بهته بفتح بای فارسی وسکون نون وفتح موحده مرکب

بها وتای فوقانی مشدده بهارده غذائیست خفیف ولطیف

ومسکن حرارت ومناسب حمیات حاده ومحرقه وسرسام

وقی واسهال صفراوی وغیره صفته ریزه برنج باریک را در

پارچهٔ باریک صره بسته در آب بجوشانند تا گداز شود پس

صره را از آب گرم برآورده دوسه مرتبه در آب سرد تکان داده

تبدیل آب کنند تا لزوجت برنج زایل شود پس شیرینی لطیف

ونفیس از قند سپید ساخته وبرنج مذکور را دران انداخته وچند

پارچه که بان آمیخته وقدری گلاب ریخته بقاشق میلو نمایند

تا شمه از معنی آیهٔ کریمه ویشربون من کاس کان

مزاجها کافورا حالی گردد بورانی بضم موحده

وسکون واو وفتح رای مهمله بالف زده وکسر نون تحتانی

معروف برای اسهال خصوصاً اسهالی که از ضعف معده

باشد ترکیب آن اینست که بادنجان سیاه کلان کم تخم

باشد بگیرند وپوست آن دور کرده واز سوزنهای دراز

مشبک کرده ونمک بسیار مالیده در آب بسیار اندازند

وچون بعد دو ساعت نجومی اب آن سیاه شود آن

آب را دور کنند ودر اب دیگر بخیسانند تا آنکه سیاه شدن

موقوف کنند پس آن را قاشق قاشق تراشیده وباب شسته

وروغن گاو بریان کرده در جغرا تیکه برای بورانی میسازند
اندازند و بعد دو ساعت میلغو مایند و برای اینکار باید که
جغرات چکه گیرند و قدری آب دران انداخته بمالند و از
پارچه بیرون کنند و قدری سیر و نمک دران ریزند و بعده
قاشهای بادنجان بریان کرده دران اندازند **بهوری** بفتح
موحده مرکب بهاو ضم بای فارسی و سکون واو مجهول و کسر
رای مهمله و سکون تحتانی معروف صباغی ست مشهور که از
دال مونک و ماش مقشر تیار میکنند و بیان آن در بحث
دال ماکول کرده خواهد شد **بهرتا** بضم موحده مرکب بها و سکون
رای مهمله و فتح مثناة فوقانی بالف زده صباغی ست بسیار
خوش طعم و آنرا از بقول می پزند چون بادنجان و اروی و

شلجم

شلجم و چقندر و ترب و کدو و توری و بلول و بهلی و ککری
و خیار بادرنگ و ترکیب همه بهرتاها واحدست یعنی هر چیز
که خواسته باشند اول اورا در خاکستر گرم گذارند تا گداز شود
بعده اورا مقشر کرده بسیار بمالند تا چون مسکه شود پس
ربع وزن آن جغرات چکه آمیخته چندان لت کنند که همذات
شود پس قدری کوتهمیر و ادرک و لهسن و پیاز که
ورق ورق کرده باشند بآن آمیخته و نمک حسب ذائقه انداخته
از روغن زرد دهنکار داده باخشکه میلغو مایند و اگر خواسته
باشند در آب جوشانند تا گداز شود پس مقشر کرده بطریق
معهود بهرتا سازند چون دو توله ازین بهرتا با کهچری بے
روغن یا دال خشکه بے روغن بمریض دهند ممکن ست که

دو چار لقمه بتوسط آن بخورند بدانکه اگر ماست مناسب مریض
نباشد موقوف دارند و تمر هندی در آب مالیده صاف کرده
قدری داخل بهرته کنند و اگر امراض را از روغن پرهیز نباشد
با قدری روغن زرد بریان کرده دهند که الذ باشد و حق
انست که بهرته های بریان کرده را ذایقه علیحده و بهرتا های
خام را علیحده و بر هر دو وضع الاکلین صادق **ترپلاو** بفتح
مثناة فوقانی و سکون رای مهمله و ضم بای فارسی و سکون
واو و فتح لام بالف پیوسته و ضم همزه بالای واو آب یخنی
را جدا نگهدارند و گوشت یخنی با شیره مغز بادام مقشر
بقدر ده دانه بریان کنند و بقدر یکدو توله ماست اضافه
نموده بکبر دانند تا فی الجمله بوی گوشت ازان برطرف شود

پس برنج باریک و تحفه را زمانی صالح در آب خیسانیده و شسته
بالا گوشت یخنی پهن کرده آب یخنی انداخته پولاو دم دهند
الحق اگر آب و نمک این برابر افتد از کهچری مونک و دال
خشکه اولی خواهد شد **تنبیه** بعضے مرضی در حالت صحت روغن
بسیار میخورند یعنے نیم نیم اثار و پاؤ پاؤ اثار پس در حق آنها
دو ماشه یا سه ماشه روغن حکم عدم روغن دارد اگر آنها را
بے بوی روغن خوردن طعام مشکل و محال شود طبیب را لازم
ست که اجازت دو چار ماشه روغن دهد تا برای بریان کردن
یخنی برای ترپلاو و با بریان کردن قلیه و بعضے بقول یا برای
بگهار دال بکار اید زیرا که اگر مریض غذا نخورد و قوت او سقوط
یابد علاج مشکل شود پس بهر حیله و تدبیر خورانیدن طعام اهم

مطلب ست **ترخوانه** بفتح مثلاة فوقانی و سکون رای مهمله
وضم خام کب بواو معدوله و الف و فتح نون بهارده طعامی ست
که مردم طیار کنند بجهت زمستان خصوصا مسافرین **صفته**
گندم را بلغور کنند و فی یک آثار گندم فلفل گرد شش ماشه
زنجبیل و خردل و هیل و زیره سیاه و سپید هر یک سه
ماشه الایچی و شونیز هر یک دو ماشه قرنفل یک ماشه نمک
طعام سه توله اضافه نموده در آب بسیار جوشانند تا گندم
گداز شده مثل هریسه شود پس کفچه زنند و آن قدر آب غوره
یا آب انار ترش یا سرکه انگوری در آن ریزند که ترش کند
پس فرود آورده غلوله ها بسته نگهدارند و بوقت حاجت بقدر
حاجت در آب جوشداده بخورند **ترینه** بفتح فوقانی و کسر
رای مهمله و سکون

رای مهمله و سکون تحتانی معروف و فتح نون بهارده طعامیست
که مردم مسافرین برای فاتق اتش خود سازند **صفته**
نان تنوری نیم پخته را ریزه ریزه کرده فی یک آثار ازان
فلفل گرد زنجبیل زیره سیاه شونیز خردل از هر یک دو توله
کوفته بیخته و سبزیها مثل شلجم و چقندر و پودینه و گندنا هر
چهار سبزی نصف آن نان ریزه ریزه کرده و همه را مخلوط
نموده در تغاری نهند و سرکه تند و عسل مصفی نیم نیم آثار
بر آن ریزند و چهل روز در آفتاب نهند و عسل و سرکه
بعد سه چار روز میریخته باشند تا بقوام آید پس قرصها
بسته نگهدارند و بوقت حاجت قدری ازان در آب حل
کرده فاتق آتش کنند **ثرید** بفتح تای مثلثه و کسر رای مهمله

وسکون تحتانی معروف ودال مهمله **صفت** نان خمیری را
در ماست یعنی چهاچهه یا در دوغ که از ماست و خیار میسازند
یا در آب یخنی و شوربا یا در سیر و شکر تر کرده زمانی نگهدارند
وچون خیسیده بسیار نرم شود میخورند بسیار غذای مرغوب
ومسکن ومرطب است خصوصاً در فصل صیف است **چار**
بفتح جیم فارسی بالف پیوسته ورای مهمله وماده آن ترشیها
است وآن از آب انار ترش ولیمو وغوره وسماق و
زرشک واملی درست میکنند ومیشود **صفت** دانه های انار
ترش را در یک نیم پاو آب بمالند وصاف کنند پس
لهسن وادرک وکوتهمیر وپیاز باریک بریده بقدر حاجت
دران انداخته بجوشانند تا نصف آن برود ونصف بماند

پس اگر پاک

پس اگر پاک باشد از دو سه ماشه روغن گاو بگهار دهند
والا نه هیچ نمیخواهد وبعضی مردم دال تور را در آب جوشانده
آن آب را دور کرده دوباره آب گرم ریخته خوب جوشانده
آن آب را پارچه صاف کرده در عین طبخ چار می اندازند
واز آن خوشطعم تر میشود بعضی آب دال مونگ میگیرند و
داخل چار مینمایند وهمین ترکیب است از دیگر ترشیها
اگر چار پزند لیکن بهترین چارهای چار تمر هندی است اگر
تلیین منظور باشد چار انار ترش اگر قبض مطلوب بود
الحق صباغیست بسیار لذیذ ولطیف با خشکه میخورند
وهم فقط نوشند مسکن صفرا وغلیان خون ومنبه اشتها
ومقوی معده است ودر حمیات استعمال آن بسیار میکنند

ودر کتب طب یونانی کرزمانیه واجاصیه وسماقیه ولیمونیه
وغیره می نویسند مراد ازان همین جارست **جبن** بضم
جیم وموحده وتشدید نون بپارسی پنیر میگویند تازه او در
دوم سرد وتر وکهنه ونمک سوده آن در دوم گرم وخشک
بدن را فربه کند ونفث الدم را مفید بود ومضعف معده
ومسدد ومولد وباج وصاحب حمی غضبی را جایز نیست
خصوصاً قبل از تنقیه وعسل ودوشاب مصلح اوست
جرجانیه بضم جیم وسکون رای مهمله وفتح جیم بالف پیوسته
وکسر نون وتشدید تحتانی معروف بهازده طعام یتخذ
من حب الرمان والزبیب اعنی جرجانیه طعا
میست که گرفته میشود از دانه انار ترشش وکشمش وترکیب

آن اینست

ان اینست که دانه انار ترشش را در آب بمالند وصاف کنند
پس قدری قدری سیر وپیاز وادرک وکوتهمیر ونمک و
مصالح ضروری انداخته یکدو جوشش دهند پس کشمش سبز
تحفه آن قدر که محسوس شود وذایقه خود بخشند انداخته
چندان جوشانند تا کشمش گداز شود **ترکیب دیگر**
اینست دانه انار ترشش را در آب بمالند وصاف کنند پس تر
قند سپید انداخته دو جوشش داده کشمش انداخته بپزند
ترکیب انگه دانه های انار ترشش را در آب یخنی مالش
داده حل کرده وکشمش انداخته بجوشانند وبخورند چیریست
همغذا وهمصبغ با نان خمیری یا خشکه بخورند یا ساده
میلو نمایند بسیار بی مضرت ست وصاحب حمی را نیز

جایز است **جوذابه** بفتح جیم و سکون واو و فتح ذال معجمه
بالف زده و فتح موحده بهاز زده طعامیست که از گوشت
و نان شیر و شکر پزند بدون توابل و ابازیر یعنی گوشت را
بطور قلیه یا یخنی پزند و پارچه شیرمال یا نان ساده را دران
ریخته مثل چکولی پزند و شیر و شکر را بجوشانند و نان مذکور
را پارچه پارچه کرده دران انداخته پزند و میل فرمایند غذائیست
مقوی باه و مولد منی **حریره** بفتح حای حطی و کسر رای
قرشت و سکون تحتانی معروف و فتح رای ثانی بهاز زده
غذائیست مشهور و نسخه های او مختلف است و اما آنچه مناسب
حال صدر و حنجره و قصبه ریه و دماغ است و سعال و بحت
الصوت و ربو و ذات الجنب و اخوات آن چون دات الصدر

وذات العرض

وذات العرض و ذات الریه و فانق و اسهال و سل و نفث
الدم و خناق و نزله و زکام و ازاین مقوله اکثر امراض را مفید
است **صفته** سبوس گندم که فی الجمله جاندار باشد و قشر
محض نباشد و هرچه تازه تر بود بهتر باشد بقدر چار توله ازان
گرفته در نیم آثار آب یکپاس خیسانیده بمالند و صاف
کنند پس ازان مغز تخم کدوی شیرین و تخم خشخاش از
هریک دو مثقال مغز بادام مقشر شیرین ده دانه دانه
هیل نیم مثقال در آن آب شیره گرفته دو توله نبات سپید
انداخته بر آتش نرم بجوشانند تا بقوام حریره آید پس اگر
رهتر از روغن سازند از ششماشه نهایت یکتوله روغن
ماده گاو یا روغن بادام یکبار داده ناشته یا وقت شب خواب

بنوشند واگر کسی را عارضهٔ صدر و دوار و نزله باشد از دو
ماشه تا نهایت دو مثقال کشنیز خشک شیره کشیده داخل
همین ترکیب کنند و در اسهال مغزیات را اول بریان نمایند
پس شیره کشند و اگر نیم مثقال نشاسته بریان اضافه
کنند مفیدتر شود خون نیم مثقال بهدانه را بریان کرده
شیره کشیده اضافه کنند بسیار قبض کند و برای ربو و ضیق
النفس و سعال بلغمی شیره مغز چلغوزه و شیره بذر کتان
و عسل اضافه کنند و صبح ناشتا یا وقت شب خواب بنوشند
ایضاً حریره برای اصحاب سل و دق و نفث الدم و نفث
المده و نضاری این هر دو حریره را که نوشته میشود کم تر از
اعجاز عیسوی نمی شمرند صفت خصیب الثعلب مصری

از دو ماشه

از دو ماشه تا چهار مثقال کوفته بیخته در آب قراح یا شیر الاغ
یا شیر بز حریره بزند و دو سه مثقال نبات سفید ریخته و از
دو مثقال روغن بادام یکبار داده بنوشند و اگر فی الجمله
گرمی کند یک مثقال کتیرا کوفته بیخته با خصیب الثعلب
آمیخته بنوشند یا از دو مثقال مغز تخم کدو شیره کشیده در
حین طبخ بریزند اگر ریاح کند شیره دانه هیل داخل کنند ایضاً
نسخه حریره که سرفه کهنه و ربو و ضیق النفس و تحت الصوة
و سل و نفث الدم بسیار مفید است صفت چوب چینی
اعلی وردی اللون سوار نان باریک سوده یا کوفته بیخته
از یک مثقال تا سه مثقال با نبات سفید در یک پیاله
آب شب خیسانیده و صبح بر آتش نرم بجوشانند تا مثل

بالوده قوام گیرد پس فرود آورده بنوشند وهشت ویک روز
همین سان استعمال نمایند واگر بمزاج موافق آید هر دو وقت
بنوشند واگر مناسب دانند صمغ عربی وکتیرا ورب السوس
نیم نیم مثقال یا ربع ربع مثقال سوده انداخته بنوشند حسا
بفتح حای حطی وسین مهمله بالف پیوسته بمعنی حریره است
وگذشت حصرمیه بکسر حای حطی وسکون صاد وفتح رای
مهملتین وکسر میم وتشدید تحتانی بهاژده صباغی است بسیار
لذیذ وآن دو قسم است اول آنکه غوره انگور را افشرده آب
آن پارچه صاف کرده قدری قدری پیاز وسیر وادرک و
کوهمیر وکشنیز خشک ونمک داخل کرده بجوشانند تا نصف
آب بسوزد ونصف بماند پس اگر از روغن پرهیز نباشد

باقری

باقری روغن زرد یکبار داده وباخشکه میلفرمایند والانه
بی یکبار هم خالی از لذت نیست وبعضی مردم دال تور ومونگ
را جوش داده آب صاف آن گرفته در عین طبخ داخل میکنند
وباضافه آب دال حصرمیه الذ واغذی میشود واینقسم حصرمیه
مسکن صفرا ودم وموافق صفراوی ودموی مزاجان و
مقوی معده است وقسم دویمی آنکه گوشت را وقتیکه بریان
میکنند سیوم حصه گوشت غوره انگور را در گوشت انداخته
بریان کنند بعده آب انداخته گداز نمایند چون آب بسوزد
وبر لعاب آید فرود آورده باخشکه میلفرمایند واگر از روغن
زرد پرهیز نباشد از دانه مغز بادام مقشر وچهارشه مغز کدوی
شیرین شیره کشیده از همین شیره گوشت را بریان کنند

وبعد بریان کردن از شیرهٔ مذکور از دو توله ماست بریان
کنند تا بوی گوشت زایل شود و گاهی آب گوشت رقیق
ولطیف بگیرند و آب غوره دران آنقدر اندازند که بسیار
ترشی کند پس آن زمان مصالحه های ضروری که اکثر بیان
شده اضافه نموده چند جوش دهند پس اگر نمکین خواهند
نمک اندازند واگر چاشنی دار خواهند نبات سفید بقدر
احتیاج بریزند وچند طبخ داده یا په بکهار و یا بکهار داده هرچه
مناسب باشد فرود آورده مبلوز نمایند حلواسوهن بفتح
های حطی وسکون لام وفتح واو بالف زده وضم سین مهمله
وسکون واو مجهول وفتح های هوز وسکون نون بسیار
مقوی ومسمن بدن وکثیر الغذا ومقوی اعصاب وباه و

مزیل درد کمر ومولد خون غلیظ صفته میده گندم یک اثار
سمنک نیم اثار هر دو را در هشت اثار شیر گاومیش نرم
بجوشانند وکفچه متصل میزده باشند تا آنگه غلیظ شود
وتهدیک بوقت کفچه زدن بنظر آید پس چار آثار شکر
سفید را بقوام آورده بریزند وباز کفچه زدن شروع کنند
تا باز غلیظ شود وتهدیک بنظر در آید پس چار آثار روغن
زرد خوشبو کرده نیم نیم پاؤ بریزند وکفچه زنند تا روغن
منجذب شود پس وقتیکه تمام روغن منجذب شود دیک
را فرود آورده یک آثار نبات سپید را حرارش کوفته
بیخته بریزند وبالائی آن مغز پسته ومغز بادام مقشر
ورق ورق بریده بچسانند ویک آثار مغز اگر دو عدد

جوز بوا کوفته وقتیکه دیک را فرود آورده بریزند و مخلوط سازند
بسیار خوشبو و مقوی و اغذی و الذ شود و بهتر از پنجکلام
نسخه سوهن حلوا نیست بشرطیکه آتشکاری درست باشد
حمصیه بکسر حای حطی و فتح میم مشدده و کسر صاد مهمله و فتح
تحتانی مشدده بهارده مزاج انگرم و ترست غذائی لطیف
و سریع الهضم ست و مقوی **صفته** گوشت کردن و دست
گوسپند را از چربی و غیره پاک کرده باب شسته با پیاز و
سیر و ادرک و نخود کابلی و بادیان و گشنیز و نمک با آتش
نرم بجوشانند چون مهرا شود آب صاف آن گرفته و اگر از روغن
پرهیز نباشد دو سه مرتبه بروغن زرد یکبار دهند و بنوشند
و در صورت پرهیز یکبار بنوشند یا با قلیلی روغن زرد یک

مرتبه یکبار

مرتبه یکبار دهند و میگویند اطراف استخوانهای سخت و
استخوانهائی نرم که غضروفش خوانند یا گوشت شریک
کرده و قدری قدری پیاز و نخود کابلی و قلیلی نمک اضافه
نموده و دهن دیک را بخمیر گرفته تمام شب با آتش نرم بپزند
تا صبح گوشت مثل هریسه شود انزمان آب صاف آن بگیرند
بسیار سپید مثل شیر خواهد بود پس یکبار داده بنوشند
و از جوجه مرغ حمصیه بسیار لطیف و پاکیزه میشود و چون
از دیک هرم یعنی خروس پر سازند مفتح سده و ملین و برای
صاحب قولنج بسیار مفیدست **حیس** بفتح حای حطی و سکون
تحتانی و سکون سین مهمله حلوائیست که از خشتانک و روغن
زرد خوشبو و دوشاب انگور یا تمر سازند و گویند از اقطو

روغن زرد و تمر سازند یا از اقط و روغن و دوشاب سازند
و اگر دوشاب حلاب کنند میشاید **خاگینه** بفتح خای معجمه بالف
پیوسته و کسر کاف عجمی و سکون تحتانی معروف و فتح نون
بهاء زده غذائیست مقوی و مولد خون صالح و چون ترکیبی که
نوشته میشود ببرند بیمضرتست **صفته** تخم مرغ را شکسته
زرده فقط یا معه سپیده برآرند و قدری آرد نخود بریان و
قدری قدری گرم مصالح و قدری پیاز ورق ورق باریک
بریده با آن امیخته لت کرده در روغن زرد که در مقدار زیاده
بود و خوب گرم شده باشد بیندازند و فی الفور از کفگیر
مشبک بتبدیل سطح زیرین او کنند و باز فی الفور بیرون آرند
تا زردی بسته نشود نان خورش بسیار لذیذ و بیمضرتست

سوای حمیات

سوای حمیات همه جا استعمال آن رواست **خبیص**
بفتح خای معجمه و کسر موحده و سکون تحتانی و صاد مهمله
حلوائیست و ترکیب آن اینست **صفته** نیم آثار روغن زرد
یا روغن کنجد بجوشانند و نیم آثار آرد میده در آن اندازند و
بریان کنند تا آنکه رائحهٔ آن منتشر شود پس یک و نیم
آثار شکر سپید بقوام آورده اضافه کنند و بگردانند تا بقوام
حلوا آید و روغن پس دهد و گاهی بجای شکر عسل بارش کنند
خبز بضم خای معجمه و سکون موحده و زای معجمه بفارسی نان
گویند و بهترین آن نان فرنگی است خصوصا که اورا بزبان
فرنگی کیک گویند بسیار سریع الهضم و خفیف و بیمضرت
است و خوشطعم باب گوشت میخورند و قسمیکه نان پاؤ گویند

آن نیز بسیار سبک و سریع الهضم است لیکن اوراقاش قاش
برند و باصطلاح اینها توس خوانند و قطر توس دو انگشت
میگذارند و بر آتش زغال که سرخ کرده باشند گذاشته بریان
کنند تا نرمی آن زایل شود و بشاشت پیدا کند و رنگ سپید
آن رفته سرخ شود پس اگر از روغن پرهیز است وقتیکه
بریان کنند در آب یخنی و آب گوشت یا کدام صباغ رقیق
چون تمریه و احاصیه و رمانیه و مانند آن تر کرده میل فرمایند
و اگر از روغن پرهیز نباشد وقتیکه سرخ شود مسکه بران
مالند تا نرم شود پس در شیر انداخته و نبات دران پاشیده
بخورند سبحان الله عجب غذای لذیذ و مقوی است یا باب
گوشت و غیره یا هرچه مرغوب و مناسب باشد میل فرمایند

خبز جواری

خبز جواری بضم خای معجمه و تشدید واو و الف و کسر رای مهمله
تحتانی زده نان مایده را گویند چون جوار را خیسانیده بکوبند
و مقشر کنند و پس ازان ارد کرده و مالیده از و جدا نموده
ازان نان پزند و آنرا نان جواری گویند و چون آن نان
خشک شود آنرا در آب خیسانیده و بعد یک ساعت
تبدیل آب نمایند و چون چند مرتبه این عمل تمام شود و نان
مذکور نرم گردد آنرا خبز جواری گویند و گرمی آن میرود خبز
خشکار بفتح خای معجمه و سکون شین معجمه و فتح کاف با الف
پیوسته و سکون رای مهمله چون آرد به آنکه نخاله آنرا جدا
کنند و خمیر کرده نان پزند باین اسم خوانند و آن سریع
الهضم است و سده نمیکند خبز سمید بفتح سین مهمله و کسر

میم وسکون تحتانی معروف ودال مهمله چون کندم را طحن کرده

آرد کنند ومایده آن کرفته خمیر کرده نان بزند باین اسم خوانند و

آن غذائیست مقوی لیکن مسدد ست **خبز فطیر** بفتح خای

معجمه وکسر طاء مهمله وسکون تحتانی معروف ورای مهمله آنکه

بی خمیر کرده نان بزند وآن مسدد ونفاخ ست ومولد ریاح

وبدانکه نان فطیر در آب راست شود وخمیر بر آب ایستد

ومتوسط درهردو در آب متوسط ماند **خبز برنج** و **ذره** و

جو وجاورس بکسر موحده وفتح رای مهمله وسکون نون و

جیم وبضم ذال معجمه وفتح رای مهمله وتای مثناة مدوره و

بفتح جیم وسکون واو وبفتح جیم بالف پیوسته وفتح واو

وسکون رای مهمله وسین مهمله سرد وخشک وقابض و

مضر معده

مضر معده ست **خشنانک** بضم خای معجمه وسکون

شین قرشت وکاف تازی وفتح نون بالف پیوسته و

فتح نون ثانی وسکون کاف تازی آنرا بفارسی نان خشک

ونان دو آتشه کویند چون هر نانی راکه اول در تنور پخته شود

پس آنان بر آتش آن قدر بکردانند که همه رطوبت او فنا

شود وخشک کردد آنرا خشنانک کویند واو دیر میماند و

در سفر بکار آید **خمر** بضم خای معجمه ومیم وسکون رای مهمله

او را شراب ومی نیز در فارسی کویند واقسام آن بسیار

ست وبرای هر قسم مزاج ومنافع او بسیار ست اما ضرر

آن بیشتر ست بر منافع آن نا ضرورت داعی نه افتد مرتکب

آن نشود مثلا کسی سبب سقوط قوی شرف بموت باشد

وغذا با عضای او بسبب ضعف قوت جاذبه بسیار بدیر
رسد و دیر رسیدن غذا موجب هلاک گردد از زمان قدری
از شراب او تا ماء اللحم یا شوربا وغیره آمیخته بنوشند تا فی
الفور با عضا رسد ورساند و بهترین اقسام برای اینکار
می لعل ست وریحانی که دو سال بران گذشته باشد و رنگ
او سرخ یا زرد و طعم او در تلخی و شیرینی معتدل باشد و حلق
و کام را نگیرد و بد بو نبود و بزبان فرنگی سرخ را یو تین و
زرد را مدیرا گویند هردو دردویم گرم و تر خواهد بود و قسمی که
از انبس گویند و آن مقوی معده و جگر و محلل ریاح است
و قدر شربت اینها از چهار تو له تا پاو آثار است دال بفتح
دال مهمله با الف پیوسته و سکون لام بدانکه اقسام دال که

همه جا مروج است پنج است دال مونک و دال ماش و دال
عدس و دال تور و دال نخود گاهی همه را مخلوط کرده میپزند
پچمیل خوانند و گاهی دال ماش و نخود را باهم کرده میپزند
کیولی می گویند و اکثر همه را فرداً فرداً میپزند الحق برای اهل
هند دال بهترین صباغ است و روغن برای همه دال ها
شرط است الا برای دال ماش که خود روغن است و
بقدری ادرک و انگوزه لذیذ میشود و دالی که بے یکبار و بے
روغن خوردن دشوار است دال مونک است و لطیفه
ایست که همین دال برای مرضی خصوصاً صاحب حمی
معین شده است نعوذ بالله من کل بلاء
الدنیا و عذاب الآخرة بدانکه در تجویز دال مونک

وخشکه برای صاحب حمی قصور طبیب اینست زیراکه حکما نوشته
اند الغذا صدیق للقوة وعدو لها لصدا
قة المرض الذی هو عدوها یعنی غذا هم دوست
قوت ست وهم دشمن قوت برای دوستی او با مرض کرد دشمن
قوت ست پس درین صورت آن چنان غذا تجویز شود که
ماد محرقه ازان کم تولد کردد وآن دال مونک ست با کهچری
مونک ست خصوصاً در حمیات حاره چون سلامت ماندن
قوت وقوام بدن موقوف بر غذاست همین اغذیه را
بحیل مختلفه باید داد تا خوردن آن بر طبیعت شاق
نشود چنانچه مونک را مقشر کرده با مصالح ضروری بپزند
و بقدر ذایقه دو سرخ زعفران باب سوده انداخته فرود آرند

که زعفران

که زعفران بوی دال مونک برطرف کرده عطریه پیدا کند وفی
الجمله رنک هم می بخشد و خوش منظر می شود واکر کسی را
رغبت بترشی باشد آب زلال تمر هندی بقدر احتیاج
در عین طبخ داخل کنند و مصالح که با دال مونک مناسب
دارد اینست ادرک وپیاز وکوتهمیر و زرد چوب و قرنفل و
هیل لیکن اکر ارادهٔ زعفران باشد احتیاج زرد چوب نیست
واکر کسی بی روغن نتواند که بخورد باید که اول دهکار داده
بدهند اکر بان قناعت کرد فبها والا نه بدو جاشنه روغن
یکبار داده بپاس حفظ قوت دهند خصوصاً در حمیات مزمنه
که چهارده روز بران کذشته باشد وطریق دهکار آنست
که دال را پخته در ظرفی تیار کذارند و دو قدر کلی مستعمل کرفته

دریکی بقدر یکتوله روغن زرد انداخته بر آتش گذارند چون
روغن گرم شود دو عدد قرنفل دران انداخته قدر دویم را معکوس
بر قدر اول گذارند تا دود یکه از قدر زیرین بر خیزد در قدر بالای
جمع شود و فتیله فی الجمله دود جمع شود قدر بالائی را برداشته
و دال مذکور دران انداخته دهن آن بند کنند تا اول از مجاورت
دود روغن خوشبو گردد و حق اینست که اگر این عمل را بدرستی
کنند دال بسیار لذیذ میشود و اکل آن میداند که یکبار داده
اند و **کابی** دال مونگ را مقشر کرده می سایند و دال سائیده
را پیٹھی گویند و قدری پیاز و سیر و ادرک و کوتمیر و
هیل و قرنفل و نمک در پیٹھی آمیخته نگهدارند و دیک مسی
تا گلی گرفته دو ثلث آن باب پر کرده بر او جاغ میگذارند و

پارچه سفید نفیس بر دهن دیگ پهن کرده می بندند و زیر آن
آتش می افروزند و از پیٹھی مذکور بڑیها ساخته بر پارچه می
گذارند تا از گرمی بخارات بڑیهای مذکور بسته میشود بعده
بقدر دو سه ماشه روغن مسکه گاو در دیگچی قلعی دار ریخته قدری
پیاز ورق ورق بریده و قدری زرد چوب و ادرک
و لهسن و کشنیز خشک با هم سائیده در روغن مذکور بریان
کرده آن بڑیها انداخته بریان کرده آب می اندازند و می پزند
و بقدر احتیاج لعاب آن باقی گذاشته فرود آرند و با خشکه و
نان خمیری میخورند و این نان خورش بسیار لذیذ میگردد
اما موضوع ست برای ناقهین که تپ اینها مفارقت کرده باشد
و حرارت دو سه ماشه روغن شده باشد و اگر تپ باقی باشد

مرتکب آن حتی المقدور نباید شد یا از یک ماشه روغن بادام
یکبار داده باید پخت تا موجب استعداد حمی نگردد و این را
باصطلاح اهل هند پهوری گویند یعنی از حباب که عبارت از بخارات
باشد بسته میشود و کاهی دال مونگ را مقشر کرده برگ خرفه
یکیک برگ چیده همراه آن می پزند و دهنکار یا بکهار داده هرچه
مناسب باشد میخورند بسیار لذیذ میشود و همچنین کاهی ساک
بتهوا و چندان بتهوا بجای ساک خرفه می اندازند و بعد پختن
قلیلی انگوزه را بآب سائیده می اندازند و درین ترکیب احتیاج
دهنکار یا بکهار نیست همچند آن نمی ماند بوی انگوزه بوی دال
و ساک را که ناگوار است دفع میکند و کاهی ساک پالک
میاندازند و کاهی جوجه مرغ پرپوش یعنی ده روزه و دو سه

جوزه

جوزه ذبح کرده آب گوشت آنرا گرفته دال مونگ مقشر را
دران میپزند و دهنکار یا بکهار داده هرچه لایق باشد میخورند
کاهی گوشت گوسپند بجای جوجه مرغ میکنند و کاهی دال
تور میگیرند و با قدری زردچوب و قدری نمک میپزند تا
انکه دال مثل هریسه و مغز قلم گداز شود آن زمان آنرا از
طعام بخش جوبان حل کنند که مثل نشاسته محسوس شود
پس آب بسیار بران ریخته و رقیق کرده میجوشانند و ترشی
تمرهندی حسب خواهش میدهند دال بسیار لذیذ می شود
هرچه رقیق تر پخته شود الذمی گردد و خشکه با آن خورده میشود
و کاهی دال عدس مقشر و کاهی مسلم میپزند و از سرکه فقط
ترشی میدهند بسیار لذیذ میشود و در طفشیل بیان آن

کرده خواهد شد **کاهی** از چوجه های پرپوش یا از گوشت بزغاله
آب یخنی می گیرند و دال نخود یا تور یا مونگ مقشر یا عدس
مقشر را کداز مثل فلم پخته و در آب یخنی مذکور حل کرده و پارچه
صاف کرده مثل کاهی پخته و ترشی تمرهندی داده با خشکه می
خورند بسیار لذیذ و خوش طعم میشود **دالچه** بفتح دال مهمله با الف
پیوسته و سکون لام و فتح جیم عجمی بهاء زده صباغیست بسیار
لذیذ و مناسب اصحا و مرضی و ناقهین ست اما اگر برای اصحا
پزند روغن بقدر احتیاج و مزاج اصحا داخل کنند و اگر برای
مرضی و ناقهین پزند بی روغن پزند یا بیش از دو سه ماشه
نیندازند و صفت آن اینست که گوشت را با مصالح ضروری
بپزند و چون آب آن تمام شود و بدو سه ماشه روغن مسکه

کاو و قدری ماست که دهنیت آن بکلی برداشته باشند و
قدری آب سیر کوفته علی سبیل البدلیه بریان کنند و همراه
گوشت دال مونگ مقشر یا دال عدس مقشر یا مسلم یا دال
نخود نیز انداخته بجوشانند تا دال و گوشت هر دو مهرا شود
پس ترشی تمرهندی بقدر کفاف داده فرود آورده با خشکه
و نان خمیری میلفرمایند و اگر برای اصحا باشد روغن زیاده
انداخته بدهند چنانچه سابق اشعار کرده شد **دلیک** بفتح
دال مهمله و کسر لام و سکون تحتانی معروف و کاف تازی چون
امیر غذائیست که ارزن و تمر سازند مقوی و مرطب ست
دوبیازه بضم دال مهمله و سکون واو مجهول و کسر بای عجمی
و فتح تحتانی با الف پیوسته و فتح زای معجمه بهاء زده چون گوشت

بامصالح سبز پزند و بریان کرده فرود آرند باین نام خوانند و
دوپیازه اگر برای اصحا پزند روغن بقدر کفاف انداخته
بریان کنند و اگر برای مرضی و ناقهین پزند روغن نیندازند
یا بدو سه ماشه روغن اکتفا کنند **ترکیب دوپیازه** برای
مرضی و ناقهین گوشت برغاله بقدر نیم آثار دو سه مرتبه به
آب شسته قدری زرد چوب که بریان کرده کوفته بیخته
باشند و قدری کشنیز خشک که این هم بریان کرده کوفته
بیخته باشند بر گوشت مذکور پاشیده و قدری ادرک
و کوهمیر سائیده اضافه نموده بقدر دو سه توله پیاز ورق ورق
کرده با آن آمیخته زیر و زبر کرده باب موافق حاجت بجوشانند
تا گوشت گداز شود و همه آب بسوزد پس ده دانه مغز بادام

مقشر و پنجاشه مغز کدوی شیرین و پنجاشه تخم خشخاش سفید
باب سوده شیره کشیده قدری ازین شیره ریخته
بریان کنند و وقتیکه شیره مذکور تمام شود بقدر دو توله ماست که
دهنیت آن بتمامه برداشته باشند در آب حل کرده دو سه
مرتبه اندک اندک بریزند و بریان کنند پس قدری سیر در
آب کوفته مالیده یک مرتبه باب سیر هم بریان کنند تا بوی گوشت
بالکل برطرف شود پس اگر گوشت گداز شده باشد قدری
آب انداخته بجوشانند چون بلعاب آید فرود آورده و اگر گداز
نشده باشد آن قدر آب ریخته بجوشانند که گوشت را گداز شود
و بر لعاب بماند پس خشکه یا کچری را بلعاب دوپیازه بخورند
و جرم آن گوشت را خائیده ثفل آن دور کنند و این دوپیازه را

بدرقه دال خشکه و کهچری بروغن شمارند و در حق ناقهین و مرضی
لعاب این دوپیازه و امثال آن بسیار غنیمت ست و اگر
معده قوی باشد جرم گوشت هم چند آن ضرر ندارد **دوغ** بالضم
دال مهمله و سکون واو و غین معجمه جغرات ست که مسکه را
ازان بتمامه کشیده باشند و بعده بزنند تا آن بچکد و جنبت
آن خشک شده نماند غذای صالح ست و مقوی معده و مسکن
صفرا و جغرات و ماست که عبارت از لبن حامض ست که
بهندی دهی گویند و چون خواهند که برای مرضی جغرات سازند
خواه برای پختن کڑهی که دوغبا گویند خواه برای آنکه در
گوشت اندازند خواه برای ساختن دوغ اصطلاحی باید که
شیر ماده گاو را با آتش نرم بجوشانند و سر شیر که ملائی گویند
میگرفته باشند

میگرفته باشند تا آنکه ملائی افتادن موقوف شود پس شیر
را پارچه بیز کرده جامن انداخته نگهدارند تا جغرات بسته
شود پس هر چه خواسته باشند بکنند و بدانکه در ماست
خیار قیمه کرده فلفل گرد و پودینه خشک و نمک اندازند اهل
هند آنرا دوغ گویند و آن صباغی ست سرد و تر و مسکن غلیان
صفرا و دم و در قی و اسهال بسیار مفید ست اما در حمیات
استعمال آن جایز نیست مگر در حمی و قی باک ندارد **رایته**
بفتح رای قرشت و سکون الف و یای تحتانی و فتح تای
قرشت و سکون های هوز صباغی ست که از کدو و جغرات
یا از خیار و جغرات میسازند و خردل و نمک و فلفل سرخ
مقدار ذایقه داخل میکنند برای اصحا مناسب ست و ناقهین

رایک توله دو توله باک ندارد امامرضی مرتکب آن نشود لیکن
صاحب حمی و دیدان را مضایقه ندارد بلکه شاید مفید افتد
و هر چند تندتر ساخته شود درین باب مفیدترست **رساول**
بفتح رای مهمله و فتح سین مهمله بالف پیوسته و فتح واو و سکون
لام در قصب السکر خواهد آمد **رشاله** بفتح رای مهمله و فتح
شین معجمه بالف پیوسته و فتح لام و سکون های هوز حلوا ئیست
گرم و تر بسیار لذیذ و مقوی و در همه حال بیمضرت **صفت**
آن ده عدد بیضه مرغ چهار گهری چهل چوب زنند تا کف
پید اکند و مثل خمیر قوام گیرد پس یک آثار نبات سپید
را بقوام آورده قدری مشک بگلاب سائیده اضافه
نموده سپیده مذکور را داخل قوام نبات کرده بر آتش اخگر
گذارند

گذارند و کفچه متصل غیر منفصل زنند چون تنک غلیظ شود فرود
آورده نگهدارند و دو توله از ان میلفزایند هم بدرقه خشکه است
و هم بدرقه نان **رشته** بکسر رای مهمله و سکون شین معجمه
و فتح فوقانی بهازده اطریه است و گذشت **رشیدیه** بفتح رای
قرشت و کسر شین معجمه بابای حطی معروف پیوسته و کسر
دال مهمله و فتح یای حطی ثانی و سکون های هوز اکراست که
از برنج و ماش مقشر قسمی رقیق پزند که از قاشق میتوان
خورد یا گداز داده پارچه پنیر کرده بنوشند و اگر چیزی از بقول
مثل خرفه و پالک و کدو و کندر دران انداخته پزند رواست
و اگر کوام ترشی بدهند ممکن ست و اگر قند و نبات اندازند
و چاشنی دار پزند میشاید و استعمال این در همه امراض

رواست حتی در حمی و در سرفه وغیره از شرب حموضات
اجتناب اولی ست **رغدیه** و **رغیاد** بفتح رای مهمله و
سکون غین معجمه وکسر دال مهمله وسکون تحتانی مشدد
بهاء زده وبفتح رای مهمله وکسر غین معجمه وسکون تحتانی و
فتح دال مهمله بهاء زده فالودج ست **رغیفه** بفتح رای مهمله وکسر
غین معجمه وفتح فا بهاء زده طعامیست که از آرد وشیر برای
نفسا سازند **رقاق** و **رقاقه** بفتح رای مهمله وقاف بالف
پیوسته وقاف ثانی وکاهی قاف ثانی را بهاء زنند نان تنک
ست **رمانیه** بضم رای مهمله وفتح میم مشدده بالف پیوسته
وکسر نون وتحتانی مشدده بهاء زده بفارسی انار کویند و
ان از امثل حصرمیه بزند ومزاج این نیز قریب بمزاج آنست

رواضیر بفتح رای مهمله وواو بالف زده وکسر ضاد معجمه وسکون
تحتانی معروف ورای مهمله هی البوارد وقبل هی
صباغ یتخذ من البقول المسلوقة فی الماء
المقلبه بالدهن الملقاة فی الاشیاء
الحامضة مع الابازیر **روس** بفتح رای مهمله
وضم همزه وسکون واو وسین مهمله کله وسری حیوان ست
در کله مذکور شد **زلابیه** بضم زای معجمه وفتح لام بالف پیوسته
وکسر موحده وسکون تحتانی مشدده بهاء زده حلوائیست
وبزبان هندی جلیبی کویند مولد خون صالح وسریع الهضم
وبغایت مسمن بدن نحیف ومقوی کرده وجهت رطوبت
شش وسینه وسرفه نافع ومسدد ومصلح آن انار وسکنجبین ست

زیرباج بکسر زای معجمه وسکون تحتانی ورای مهمله وفتح بای
موحده بالف پیوسته وجیم از اغذیه ملطف ست برای اصحاو
مسکن مره صفرا و حدت اخلاط و مفرح و مقطع بلغم و مفتح
سده و موافق صاحبان جگر و تبهای نایبه و شطر الغب و مضر
امزجه بارده و ترکیب آن اینست صفت آن یک رطل
گوشت را ریزه ریزه کرده اگر مرغ باشد از بندگاه جدا کنند و
بادارچینی و نخود مقشر و روغن کنجد در آب جوشانده و نیم
رطل سرکه و ربع رطل جلاب و یا شکر و یک وقیه مغز بادام بگلاب
حل کرده و یک درم کشنیز خشک و عود و قلیلی زعفران اضافه
کنند سخینه بفتح سین مهمله و کسر خای معجمه و سکون تحتانی
وفتح نون بهاء زده طعام یتخذ من دقیق و سمن

دقیل

وقبل من دقیق وتمرا غلظ من الحساو
ارق من العصیده توافق اصحاب
البلغم والریاح البارد سکباج بکسر سین مهمله
وسکون کاف وفتح موحده بالف پیوسته وجیم هو الغذاء
الذی فیه اللحم والخل ومعه الاباریز
والبقول المناسبة لکل مزاج صاحب
تحفه نوشته که سکباج غذائیست که از سرکه ترکیب دهند و طبعت
آن مبرد و مرطب ست و خواص آن ملطف و مقطع بلغم
وقاطع صفرا و غلیان و مسکن آن و مضر نحیف البدن و صاحبان
علل عصبانی و سوداوی و سرفه و سحج و قولنج و ضعف معده
و مثانه و رحم و درد مفاصل صفت آن بگیرند گوشت گوسفند

وبجدی وسط ریزه ریزه کرده واکر مرغ باشد از بندها جدا کرده
نیم پخت کنند و پیاز وادرک و کندنا را چند جوش داده ترو حت
انرا کرفته باب سرد بشویند و باکوشت مذکور و سرکه و
ادویهٔ خوشبو بقدر حاجت مهرا پخته وباعسل یا شکر چاشنی
دار کرده وقدری زعفران در آخر اضافه نموده از دیک بر
آورند وتناول فرمایند **سمیط** بفتح سین مهمله وکسر میم
وسکون تحتانی معروف وطار مهمله مثنوی بره ششماهه
مذبوحه را باب بسیار کرم بشویند تا موها از جلد آن دور شود
پس آنرا در تنور بریان کنند بسیار لذیذ وبسیار مقوی ست
سنبوسه و **سنبوسج** بفتح سین مهمله وسکون نون و
ضم موحده وسکون واو مجهول وفتح سین مهمله وها چون معرب

کنند سین

کنند سین ثانی را بجیم زنند وآن غذائی ست غلیظ وطویل
الوقوف ست در معده ومعطش ومنجر ست لیکن چون
هضم شود غذا بسیار دهد واستعمال سرکه تند بالای او
مصلح او ست **سویق** بفتح سین مهمله وکسر واو وسکون
تحتانی معروف وقاف بهندی ستو کویند از کندم وجو وبرنج
واز مرمره وکهیل که اصل آن نیز برنج ست واز نبق ونفاح
وحب الرمان وغیره میسازند وجمیع اسوقه شکم را به بندد
وغثیان وقی را منقطع سازد **ششرنکه** بفتح شین معجمه
اول وسکون شین معجمه ثانی وفتح رای مهمله وسکون نون
وفتح کاف عجمی بهارده صباغیست بسیار لذیذ ومقوی وکثیر
الغذا وبه مضرت حتی یک توله دو توله صباحب حمی مر مینم

اگر داده شود چندان باک ندارد و در حق اصحاو ناقهین بسیار
مناسب و طریق ساختن آن مشهور ست شکرینج بفتح
شین معجمه و سکون کاف تازی و کسر رای مهمله و سکون
تحتانی و فتح نون و سکون جیم حلوائیست شیراز بکسر شین
معجمه و سکون تحتانی و فتح رای مهمله بالف زده و زای معجمه
هو صبغ یعمل من اللبن کالحسو الغلیظ
ثم یضاف الیه السکر و یوکل صحناة بفتح
صاد مهمله و سکون حای حطی و فتح نون بالف پیوسته و
تای مدوره صباغ یتخذ من السمک الصغار
والسماق واللیمو وغیر ذلک من الحمو
ضات یقوی المعدة ویناسب لامزجة

الحارة

الحارة صملجه بفتح صاد مهمله و میم و لام مشدد و جیم بهازده
کانجی ست صبر بکسر صاد مهمله و سکون تحتانی و رای مهمله
سمک صغیر قبل صحناة طبایج بفتح طای
مهمله و موحده و بالف پیوسته و کسر های مهمله هوز و سکون
تحتانی و جیم گوشتی ست که انرا در روغن بریان کرده باشند
و گویند گوشت را در روغن بریان کرده جوشانند و شوربای
آن بکار برند و گوشت را قیمه باریک کرده و پیاز را نیز قیمه
کرده بآن ممزوج نموده نمک بقدر حاجت افزوده بر ماهی
تابه پهن کرده بآتش نرم پزند و قدری روغن کنجد بران
ریزند طرم بکسر طای مهمله و فتح رای مهملتین و سکون میم
عسل را با مسکهٔ تازه مخلوط کرده با نان یا خشکه میل فرمایند

گرم وترست وبرای یبوست اعضا صدر وتنفس وحلق
نیکو چیزست **طفشیل** بفتح طای مهمله وسکون فا وکسر شین
معجمه وسکون تحتانی معروف ولام فرا غذیه قدیمه ست مقوی
معده حار وقلیل الغذا وجهت تبهای مرکبه بلغمی وصفراوی
وقطع نمودن حیض وسلس البول وتسکین حدت خون و
صفرا نافع امراض سوداوی و اعضای عصبانی قاطع باه
ومصلح ان شیرینی هاست **صفت آن** عدس مقشر را با
سرکه بپزند ونمک ومصالح بقدر حاجت می افزایند **عاقولا**
بفتح عین مهمله بالف پیوسته وضم قاف وسکون واو وفتح لام
بالف پیوسته غذائیست مشهور واورا کاچی گویند **عجه** بفتح عین
مهمله وفتح جیم مشدد وبهارزده خاگینه ست که دران سپیده داخل

نکنند

نکنند وانصباغی ست مولد خون صالح وکثیر الغذا وحسن
پختن آن آنست که بزودی تمام تر از روغن بیرون کنند
تا تمام بسته نشود **عصیده** بفتح عین مهمله وکسر صاد مهملتین
وسکون تحتانی وفتح دال مهمله مضروبه بهارزده آرد را بروغن
لت کرده باتش نرم می پزند ومیخورند غذائیست قدیم و
بالفعل اجنبیت دارد **فالوذج** بفتح فا بالف پیوسته وضم لام
معروف وسکون واو وفتح دال معجمه وسکون جیم باصطلاح
قدیم حلوای نشاسته را گویند که با روغن بادام یا روغن پسته
تناول میفرمایند ودر اصطلاح جدید نشاسته را در آب گرم حل
کرده میجوشانند وچون بحد انعقاد میرسد فرود آورده در مکان
سرد می نهند تا بسته شود پس آنرا بکارد قطعهای کوچک

بریده در شربت قند و گلاب و بدمسک افزوده و ببرف سرد
کرده مینوشند یا وقتیکه بحد انعقاد رسد در باتیله مشبک
انداخته زیر آن ظرفی پر آب سرد میگذارند و آن را بقاشق
آهسته آهسته میمالند تا از سوراخهای باتیله مشبک انداخته
مثل دانه مروارید در آب سرد بچکد و بسته گردد پس از آب
مذکور بر آورده با شربت قند می نوشند کثیر الغذا است و جهة
امراض صدریه و اسهال نافع و اگر بران تخم ریحان یا بارتنگ
یا تخم شربتی بپاشند تقویت معده میکند **فتیت** بفتح
فا و کسر فوقانی و سکون تحتانی و فوقانی ثانی نان خشک فطیر
است قلیل الغذا و مجفف رطوبات معده و مولد ریاح و سودا
و دیر هضم و مصلحش مغیره و مورث قولنج و مصلح آن

شکر ست **فرنی** بکسر فا و سکون تحتانی معروف و رای مهمله
و کسر نون و سکون یای تحتانی ثانی غذائیست مشهور و کثیر
الغذا و مسمن بدن و مرطب بدن و باصحا کمال مناسب و
با مرضی و ناقهین فی الجمله بعد دارد اما اگر بقدر دو توله بسبیل
ضیافت طبع وارد شود چندان باک ندارد و چون از شیر
بز یا الاغ یا شیر ست پزند و خورند صاحب سل و دق و
نفث الدم و نفث المده را بسیار مفید افتد لیکن چون
ازین بیشتر ناسازند بمریض اطلاع آن ندهند تا موجب
کراهیت او نگردد و اگر مراتب فرنی در آبی فرنی مذکور شده
قدید بفتح قاف و کسر دال مهمله و سکون تحتانی و دال مهمله
ثانی گوشتی ست که نمک زده خشک میکنند مولد سودای

ست و مسدد و قلیل الغذا و مزاج آن گرم و خشک و چون مشقت
رطوبات ست بمزاج مبلغمین موافق ست **قراضه** بضم قاف
و فتح رای مهمله بالف زده و فتح ضاد معجمه پیوسته حلوائیست که
بالبوبهٔ بی لبوب ساخته بمقراض بهتر اقراض تراشند و
مبلوز بایند مقوی کرده و کثیر الغذا و مسمن و مقوی بدن ست
و بسیار لذیذ **قریص** بفتح قاف و کسر رای مهمله و سکون تحتانی
معروف و صاد مهمله غذائیست که از لحوم لطیفه چون ماهی و بزغاله
و جوجهٔ مرغ و پاچه گوسفند و میوه های تازه و خشک با سرکهٔ
انگوری و دیگر ترشیهای مناسبه چون آب غوره و آب لیمو
و تمر هندی ترتیب دهند و اگر بقند سپید چاشنی دهند
رواست و مسکن حدت خون و صفراء قاطع بلغم و مضر سودا

و علل

و علل اعضای تنفس ست و اگر بعضی بقول مناسبه با گوشت
پزند و ترشی او از سرکه دهند میشاید زیرا که بعضی علما چنین
تعریف کرده اند القریض هو اللحم المطبوخ با
لخل مع البقول و الابازیر **قصب السکر** نیشکر
ست چون نیشکر را بعد طعام خورند ذکر آن در ینجا الیق نموده
در اول گرم و در دویم تر آب او مسمن بدن و مفتح سدد
و ملطف خون و منقی مثانه و مدر بول و رفع خشونت سینه
و سرفهٔ یابس و محرک باه و ملین طبع و مهیج قی و قاطع
التهاب معده و مولد نفخ و ریاح و مضر پیران و مصلحش
انیسون و چون یک آثار آب نیشکر را در دیگ گلی کرده
یا مسی قلعیدار بر آتش نرم بجوشانند و دو فلوس برنج

باریک دران انداخته از کفگیر حرکت میداده باشند تا برنج
گداز شود و حل گردد و قوام آن غلیظ شود پس فرود آورده
قدری گلاب ریخته و در رکابی های گلی پهن کرده تا مثل
فرنی منجمد شود و بهندی آنرا رساول گویند غذای مرطب و
مسمن و مقوی و بی مضرت است حتی چون بصاحب حمی
دهند باک ندارد و بعضی در فی آثار شکر با و آثار شیر هر
گاه میاندازند رساول لذیذتر میشود و اما صاحب حمی را
ازان نباید داد **قطاف** بفتح قاف و طاء مهمله بالف
پیوسته و فا غذا است که از خمیر و روغن زرد نانهای لطیف
رقیق کوچک ترتیب داده از مغز بادام و پسته و گوشت
قیمه که با شیری یتهای مناسبه پخته شود چون انرا پر کرده

در روغن بریان کنند مولد خون متین و مسمن بدن است
و کثیر الغذا و مبهی و دیر هضم و مولد سده است و آنچه از
شیر پیهاس زند و قلیل الغذا و مرطب و مقوی و مصلح
آن عسل و سکنجبین است **قطایف** بفتح قاف و طای
مهمله بالف پیوسته و فتح تحتانی و سکون فا بفارسی رشته
و در اطریه مذکور شد **قلیه** بفتح قاف و سکون لام و فتح
تحتانی مشدده مضروب بها چون عطبه ما یقلی
من اللحم المقطع فی القدر بلا واسطه
یعنی پرسنده های گوشت بریده و قدری قدری نمک و
فلفل کرده و هیل بران پاشیده در قدر گلی گذاشته بر آتش
نرم نهند و بگردانند تا فی الجمله اثر آتش در گوشت محسوس شود

واب ازو جدا کرده پس بیرون آرند و بخورند و اگر قبل دو چهار
گهری از قلیلی باب ادرک و مصالح و نمک و قدری کهری
با بسیار قلیل شیر و پیه داده نگهدارند و بعده بهمین دستور
بریان کنند مثل مسکه نرم شود و غذای مقوی و مسمن بدن
و مولد خون و کثیر الغذا و انچه بالفعل بقلیه مشهورست چیزی
دیگرست و انچه برای اصحاب پزند ترکیب آن مشهورست
بلکه اکثر مردم هر دو وقت میخورند خواه با خشکه یا نان اما
قلیه که برای مرضی و اکثر ناقهین که آنها را خوف نکسی مرض
ست بپزند انیست که اول قدری زرد چوب را پارچه
پارچه کرده و قدری کشنیز خشک هر دو را جدا جدا بر سفالین
بریان کنند و کوفته و پارچه پارچه جدا جدا نگهدارند بعده گوشت

بزکوهی یا بره ششماهه بقدر نیم آثار بگیرند و باب بشویند پس
بقدر چهار ماشه کشنیز خشک مذکور و بقدر دو ماشه زرد چوب
مذکور و دو عدد پیاز ورق ورق کرده چهار پنج قاش سیر
سائیده و بقدر چهار ماشه ادرک سائیده و چهار توله
ماست که دهنیت آن همگی برداشته باشند گرفته و بگوشت
مالیده زمانی نگهدارند پس ازان بقدر نیم آثار اب بران
ریخته باتش نرم بجوشانند تا همه آب تمام شود و گوشت
گداز شود پس اگر دو سه ماشه روغن گاو مناسب باشد
ازان بریان کنند والا نه از شیره ده عدد بادام رامغ مقشر
و پنجاشه مغز تخم کدوی شیرین و پنجاشه تخم خشخاش
سپید اول بریان کرده بعده از دو سه توله ماست بریان

نموده آب انداخته باز جوشانند و اگر خواسته باشند که کدام
چیز از قسم بقول ها داخل قلیه کنند مثل کدو و توری و خیار
و خرفه و پالک و قطف و بهندی و اگو و شلجم و کدوی سبز
یعنی دراز و چقندر و سینگری و ترب و ساک انبوتی و چکر
وقت بریان کردن گوشت قلیلی از انها هر چه مرغوب و
مناسب بود انداخته همراه گوشت بریان کرده آب اندازند
و بعد اگر حاجت ترشی باشد تمر هندی در آب مالیده زلال
آن گرفته در عین طبخ بریزند بفضله تعالی اگر آب و نمک
و آتشکاری درست افتد قلیه بسیار لذیذ شود و اگر هر دو وقت
و هر روز بکمرگاری نورا با گوشت پزند بجای دال مونگ هر
روز یک قلیه تازه بدست میشود بدانکه اگر قلیه ساده پزند

و شوربا رقیق شود و خواسته باشند که غلیظ شود قدری
برنج در آب سائیده اندازند غلیظ خواهد شد **کاجی** بفتح
کاف تازی با الف پیوسته و کسر جیم عجمی و سکون تحتانی
معروف غذای ست بسیار لذیذ و اغذی و مسمن و مقوی
بدن و موافق صاحبان سعال یابس و سل و دق و اصحاب
صدوریه **صفت آن** آرد گندم را باب خمیر سخت کرده باب
شسته ثقل آن بیندازند و لطیف آنرا در آب گیرند و آنرا
بآتش نرم پزند تا بقوام فالوده آید پس فرود آورده در
شربت نبات یا شیر که بنبات شیرین کرده باشند
ریخته بقاشق تناول فرمایند اما برای صاحب سل و دق
و نزلات جز شیر بز و شیر خر روا ندارند و صاحب حمی عفنی را

شیر بدهند بلکه نبات سپید درآب حل کرده بقوام آورده
در شیشه نکهدارند و بوقت حاجت عرق عنب الثعلب
باعرق کاوزبان که بسیار سبک باشد مثل آب کشیده باشند
بقدر دو توله ازان حل کرده وکاجی بقدر کفاف دران اندازند
وبخورند زیراکه شربت شکر با نبات که درآب صرف حل
کرده شود کاهی موجب سعال میکردد **کاذرونیه** بفتح
کاف عجمی بالف پیوسته وسکون زائ معجمه وضم رای مهمله
وسکون واو وکسر نون وسکون تحتانی بهاز ده **صفت**
آن شیر مادهٔ کاو را باتش نرم بجوشانند وملائی ازان
دور کرده وشیر را از پارچه سفت صاف کرده وجامن داده
شب نکاهدارند تا جغرات آن بسته کردد پس آن جغرات را

در بارچه کذرانیده

در بارچه کذرانیده چند قطرهٔ آب سیر ونمک بقدر کفاف با آن
آمیخته سوای بادنجان هرچیز که خواسته باشند از بقول
ماء بجوشانند دران ماست انداخته تناول فرمایند الحق
صباغیست بسیار لذیذ وآن بعینه مثل بورانی است وفرق
همین است که بورانی را از بادنجان اما بعضی از بقول را اول
بروغن بریان کنند وقدری پیاز هم شریک او کنند چون
ساک خویلائی وبعضی را هیچ احتیاج بروغن نیست چون
ساک خویلائی وبعضی را هیچ احتیاج بروغن نیست چون ساک
خرفه واکر روغن زرد در هیچ حال مناسب نباشد دهنکار
داده طیار سازند **کامخ** بفتح کاف بالف پیوسته وضم میم
وسکون خای معجمه صباغ صباغ یتخذ من

الدوغ واللبن والابازير ونغل المراد
من اللبن اللبن الحامض والكوامح
كلها ردية للمعدة معطشة
مفسدة الدم **كباب** بفتح كاف وموحده ثاني
غذائيست بسيار لذيذ و اغذى و مقوى و مسمن بدن گوشت
تر و تازه گرفته بر سنده آن تراشيده قدرى نمك و فلفل
گرد سوده بران پاشيده بر سيخ آهنى كشيده بر آتش
زغال از دور نهند تا في الجمله سرخ شود پس بمريض دهند تا
بخايند و آب آن بلع كرده ثفل بيندازند و اگر بے ريشه باشد
با جرم تناول نمايند **صفت آن كبابى** كه بسيار لذيذ و هم
گداز شود گوشت را بر سنده تراشيده در ظرف مسى قلعيدار

پهن كنند

پهن كنند و قدرى از كارد بهر دو سطح بزنند تا استعداد قبول
نمك و مصالح كنند پس قدرى نمك بران پاشيده بعده
ادرك و پياز را كوفته در پارچه گرفته آب آن الخبان بيفشارند
كه بهر دو سطح بر سنده ها تر شود پس بهم آميخته در پياله
چينى گذاشته قدرى مصالح گرم باريك كوفته و قدرى جغرات
دران آميخته چار گهرى نگهدارند تا گوشت بر سنده گداز شود
پس بر سيخ آهنى از رشته خام پيچيده بر آتش زغال بگذارند
و ميگردانيده باشند پس فرود آورده تناول نمايند تنها
يا با خشكه و اگر از روغن بسيار پرهيز نباشد وقت بريان
كردن قدرى روغن زرد يا روغن بادام هم چكانيده باشند
كبيت بضم كاف عجمى و فتح موحده و سكون فوقانى چهار

نقطی صباغیست بسیار لذیذ که اهل دکن اکثر می پزند و با خشکه
و پولاؤ میخورند و صاحب حمی اگر قدری ازان با تر پلاؤ خورد
بسیار لذت بخشد **صفت آن** دو سه نارجیل که هنوز مغز
آن خام باشد گرفته بشکنند و مغز آن کوفته با آب آن حل
کرده پارچه صاف کنند از دو توله تخم خشخاش سفید شیره
کشیده دران داخل کنند و قدری قدری مصالح سبز و
نمک انداخته مثل کڑهی بزندون نصف پخته شود گوشت
دوپیازه کرده یا قورمه یا ماهی خشک که بنفاست تمام
پخته باشند یا مرغ یا بیضهٔ مرغ هرچه درست کرده باشند
دران پخته با آتش نرم بجوشانند تا بحد پختن رسد و نیک
غلیظ گردد پس فرود آورده تناول نمایند و گاه جغرات که

دهنیت

دهنیت آن نیک برداشته باشند داخل ترکیب کٹ
میکنند الذ میشود حق آنست که این غذا مخصوص است
باصحا و اگر قدری ازان بناقهین و مرضی باحتیاط دهند
چندان باک نیست **کٹ** بفتح کاف و سکون فوقانی چهار
نقطی و آن صباغیست لذیذ و مخصوص ملک دکن است
مدر و مفتت حصاة کلیه و مثانه و منقی رحم از رطوبات
ممرضه و ترکیب پختن آن مشهور است و حق اینست که
صباغیست بسیار لذیذ خصوصاً چون از آب مطبوخ کلتهی
پزند و گوشت و ماهی و بیضه وغیره داخل ترکیب آن
میکنند و ترشی و مرچ سرخ جان این صبغ است لیکن چون
برای مرضی باید که پرهیزی پزند یعنی مرچ سرخ و روغن

نه اندازند و بر یکبار قناعت کنند و هیچ مریض و ناقهه را ازو
توقع ضرری نیست **کردناج** بفتح کاف تازی و سکون راو
دال مهملتین و فتح نون با الف پیوسته و جیم کباب است که
بعد نیم پخت کردن مرغ و امثال آن بطبخ بعضی ابازیر مناسبه
در شکم آن پر کرده مثل کباب های دیگر بر آتش بریان
کنند جهت مزاقهین و معده حار و تقویت بدن مفید
است و مضر معده ضعیف و مصلحش سیفنج **کڑهی** بفتح
کاف و کسر زای معجمه هندی چهار نقطی مرکب بها و سکون
تحتانی معروف شاید دو غنیا عبارت از همین باشد
باید که دسومت و دهنیت از ماست کشیده و بسیار قدر
قلیل از آرد نخود دران حل کرده پارچه پیز نموده پس زرد

چوب و کشنیز و پیاز و نمک اضافه نموده بپزند تا بقوام کڑهی
آید پس پهلکی بسنی یا دو پیازه گوشت بز یا مرغ بچه
انداخته کڑهی بپزند و چون ازین دو چهار تولة بصاحب
حمی نیز دهند توقع مضرتی نیست بشرطیکه روغن در ترکیب
آن نباشد و حمی نیز عفنی نبود و اگر حمی مادی بود و تنقیه
شده باشد **کشک** بفتح کاف و سکون شین معجمه و کاف
تازی چون جو یا گندم را خیسانیده بکوبند تا پوست او دور
شود باین اسم خواهند **کعک** بفتح کاف و عین مهمله و سکون
کاف تازی نانیست که از شدت حدت آتش سوخته باشد و
گویند نان خشک شده را گویند **لفتیه** بکسر لام و سکون
فا و کسر فوقانی و فتح تحتانی مشدده بهارده شلغمیا گویند

وشاید شبد یک از و مراد باشد ماء الشعیر چون جو را کشک
نموده اول بریان کنند پس در بست امثال آن اب جو
شانیده تا یک ثلث بماند صاف کرده به نبات شیرین
شیرین نموده بنوشند ماء الشعیر محض خوانند و آن شکم
را به بندد ماقولی بفتح میم بالف پیوسته وکسر فوقانی و سکون
تحتانی حلوائیست بسیار لذیذ و مقوی و مفرح و قابض و
مقوی و برای سعال و نزلات بسیار مفید صفت آن
چهار توله نشاسته در یک آثار آب حل کرده و بقدر دو سه
ماشه زعفران بگلاب سوده رنگین کرده بآتش نرم بزند
و یک آثار نبات سپید در آب حل کرده بجوشانند و کف
آنرا برداشته و قریب القوام آورده بان اضافه نموده نیک

بجوشانند

بجوشانند تا مثل فالوده غلیظ شود پس فرود آورده در
ظرف گلی پهن کرده نگهدارند تا منعقد شود مغز بادام و
مغز پسته ورق ورق کرده از بالا بپاشند تا موجب حسن
صورت و سیرت گردد و بعد سرد شدن بقاشق میلفوبایند
ماء اللحم غذای ست بسیار مقوی و مفرح و مسمن بدن
بدانکه ترکیب ذول جنتر برای کشیدن عرقها قدیم ست باید
که گوشت بزکاهی یا بز غاله سه چهار ماهه گرفته و از چربی و
استخوان پاک و صاف نموده در دیک مسی قلعیدار نهاده
و گشنیز خشک و بادیان و الایچی و پودینه خشک به قدر
ضرور گرفته کوفته بخته بران پاشیده و اندرون دیک
پیاله دیگر برائ چکیدن عرق گذاشته سرپوش نگهدار

واز کون بو بن دیک نهاده از کرد اکرد بآرد کرفته دیک مذکور
را در دیک دیکر که ازان کلان تر باشد کذاشته ودر دیک
کلان آن قدر آب ریزند که تا کلوی دیک خورد بیاید
پس زیر دیک کلان آتش بسیار تند و تیز کنند تا آب
بسیار کرم شود و کرمی آب در دیک خورد اثر کند وعرق
بچکد در مدت دو پاس تمام عرق بچکد واز یک آثار کوشت
بقدر یک و نیم پاؤ مار اللحم حاصل میشود و مخترع این ترکیب
این بنده ست کمترین اطبا ترکیب دیکر: آنکه بزغاله
سه چهار ماهه را ذبح کرده احشاء او یعنی آنچه در شکم
اوست از معده وامعا و دل و شش و جکر و کرده و اطحال
وغیره بیرون کنند و مغز سر بیرون کنند و موی سر نیز برآرند

وازباچه او نیز موها دور کرده تمام اعضای او را از کوشت
واستخوان و عضله واعصاب و شرائین وآورده هرچه دروست
قیمه کرده در دیک انداخته بدستور مذکور عرق کشند
دور تمام بزغاله که همکی بوزن چهار پنج آثار معه کوشت و
استخوان و سر و پاچه خواهد بود زیاده سر یک اثار عرق
نکشند که هرچه کم کشیده شود قویتر میکردد ولیکن چربی
بمقدور هرجا که بیابند دور کنند و قدر شربت این مار
اللحم از چهار توله تا نیم آثار ست و وقت استعمال این
صبح ناشتا و وقتیکه معده خالی باشد یا قریب شام که
آن نیز وقت خلوی معده ست یا اثنار طعام بجای
آب بنوشند مار الرایب چیزی ست بسیار لذیذ ومرطب

و مسمن بدن چون هر صباح از شش توله تا پاؤ انار بحسب
مزاج میل فرمایند حرارت قوی را که در معده و جگر و قلب بود
بنشاند و اگر همراه طعام بجای آب بنوشند نیز خالی از
منافع نیست و در جمیع امراض حاده و مزمنه که از صفرا و حدت
خون و سودا بود مفید افتد حتی در حمیات و قیء نیز خالی
از منفعت نیست خواه صبح از اقراص کافور بطریق دوا بدهند
خواه همراه طعام بقصد صباغ استعمال کنند **صفت آن** شیر
ماده کاؤ را دو سه جوش داده از جغراتیکه بسیار ترش نبود
جامن داده نگهدارند تا جغرات بسته شود پس در پارچه
سفت که چهار ته کرده باشند انداخته بچکانند تا آب زلال
ازو بچکد پس در پاؤ انار از آن دو لیموی کاغذی شاداب

بیفشارند

بیفشارند و بقدر کفاف نمک سنگ ریخته و باز از پارچه گذرانیده
تناول فرمایند اکثر اوقات در اسهال مزمن و قی صفراوی
متواتر استعمال نموده بفضله تعالی اثری ازو مشاهده شده
کم از اعجاز نباشد و چون وقت طعام با کهچری و دال خشکه
جرعه جرعه بنوشند صبح معقول است و چون ارد نخود یا آرد
برنج را دران حل کرده و قدری قدری سیر و پیاز و ادرک
و کشنیز و نمک انداخته بجوشانند تا بقوام متوسط الغلیظ
آید و هنگام یا بکهار هر چه مناسب باشد داده با خشکه میل
فرمایند بسیار لذیذ خواهد بود **مخیضیه** بفتح میم و کسر خای
معجمه و سکون تحتانی و کسر ضاد معجمه و فتح تحتانی مشدده
مضروب بها مراد از همین است **مدقوقه** و **مدققه** بفتح میم

وسکون واو معروف وفتح قاف بهارزده وبضم میم وفتح
دال مهمله وقاف مشدده بهارزده کوشت آیه ست وآن کثیر
الغذا ومسمن ومقوی بدن ست صفت آن کوشت بزغاله
سه چهار ماهه را از استخوان وچربی دور کرده بکیرند وقدری
کشنیز خشک والایچی سفید کوفته بران بپاشند بستر در
طرف نقره یا مسی قلعیدار نهاده بر آتش بسیار نرم کذارند
تا آب ازو جدا شود پس آن آب را ازو بیفشارند ودر
وقت خلوی معده بنوشند بسیار قوت می بخشد مرق
بفتح میم وسکون رای مهمله و وقف قاف شوربای ست
لذیذ ومسمن بدن ومولد خون صالح وکثیر الغذا وموافق
حال اصحاء ومرضی وناقهین صفت آن نیم آثار کوشت بزکاهی

بابزغاله

یا بزغاله دو سه ماهه یا چوچه مرغ هرکدام که باشد دو مرتبه بآب
کرم شسته یا قدری زرد چوب وسیر وپیاز وادرک
وکوتهمیر وکشنیز خشک و فلفلی ماست وبرای اصحاء وناقهین
از یکتوله روغن زرد یا مسکه کاو وبرای مرضی از دو سه
ماشه روغن بادام بکهار یا دهنکار داده بریان کنند چون
ماست سوخته شود وسه پاو آب انداخته بجوشانند
تا یک ونیم پاو آب بماند پس آن آب را بکیرند بی
آنکه کوشت را فشار دهند ودر حالیکه معده از غذا خالی
بود ناشتا بنوشند یا وقت شب خواب بخورند واکر کوشت
در مقدار زیاده بود بهمین ترکیب بپزند وبقدر حاجت خود
شود باکیرند ومابقی را بهر قسمیکه خواهند بطور اصحاء بزند خواه

ساده خواه بکدام بقول واین مرق را خام شوربا خوانند مزوره
بضم میم وفتح واو مشدده ورای مهمله وهای ساکنه چون برنج
یاکدام دال یا کهچری هرکدام چیزرا که نرم ورقیق بپزند و
از کفچه حلکرده پارچه صاف کرده نموده یا بی انکه پارچه صاف
نکنند وبنوشند باین اسم خوانند وکاهی کدام بقول لایقه
چون کدو و پالک و قطف وخیار یا حبوب مذکور بجوشانند
وی نوشند وکاهی کوشت نیز داخل ترکیب میکنند و
بکهار یا دهنکار میدهند وچون این غذا را بدرستی آب و
نمک بپزند مریض میتوان که بهرکیف دو چهار قاشق از حلق
فرو برد ومزاج این غذا اکر کوشت انداخته شود معتدل مایل
بحرارت خواهد بود واکر بدون کوشت یا بقول مذکوره بپزند

مایل ببرودت وقلیل الغذاست مصوص بفتح میم وضم صاد
وسکون واو وصاد مهملتین بعینه قریص ست که از کبوتر بچه
ومرغ بچه و دراج ساخته باشند وسرکه وابازیر حاره داخل
کنند وبقول حاره وبارده بحسب غرض نیز داخل میکنند
و در صحت چون پخته شود صباغ بسیار خوب ولذیذ ومقوی
قوتها ست مصلی بضم میم وسکون صاد مهمله وکسر لام و
سکون یای تحتانی چون دوغ را پارچه صاف کرده بجوشانند
تا غلیظ شود پس نمک بقدر ضرور انداخته قرصها ساخته
در آفتاب خشک کنند باین اسم خوانند ومزاج آن سرد
وخشک ست مسکن صفرا وغلیان خون وقابض وخشک
ومقوی معده ست وچون اورا در آب حلکرده سود صباغ

لذیذست میتوان همراه نان وکهچری وخشکه خورد وچون
درآب اورا حلکرده وقدری آرد نخود یابرنج بان حلکرده پزند
مثل کرهی پخته خواهد شد مصلبه عبارت ازان ست
مهلبیه بفتح میم وسکون ها وفتح لام وکسر موحده وسکون
تحتانی مشدده وهای سکنه بفارسی فرنی گویند گرم وتر
ست جهت مالیخولیا وجنون ودردسر یبسی وسمن
بدن مولد خون صالح وجهت رفع قی که از پختن سودا
بمعده حادث گردد مفید ست وبرای مهلت ماسد
معیره ترتیب داده اند وترکیب آن در بحث فا مذکور شد
ناریاجه بفتح نون والف ووقف رای مهمله وفتح موحده
بالف زده وجیم وهای سکنه انار ترش را درآب مالیده

وصاف

وصاف کرده قدری نشاسته ونبات سفید دران حل
کرده بپزند وموبز را باب گرم شسته صاف نموده درهمین
طبیخ انداخته بجوشانند تا چیزی متوسط القوام پخته شود
باخشکه بخورند ناطف بفتح نون والف وبطای مهمله و
سکون فا حلوائیست بسیار لذیذ ومقوی وکثیر الغذا
نمک سوده بفتح نون ومیم وسکون کاف وضم سین
مهمله وسکون واو ودال چون ماهی را شکم پاک کرده
نمک مالند وخشک کرده نگهدارند باین اسم خوانند مزاج
آن گرم وخشک ست ومولد سودا وخون غلیظ وموافق
مرطوبین ومبلغمین نیرباج بکسر نون وسکون تحتانی و
وقف رای مهمله وموحده بالف زده وجیم طعامیست که از

کوشت و پیاز و حب الرمان و زبیب سازند و تفصیل آن

این ست که دو عدد پیاز را مقشر کرده ورق ورق بریده در

یک توله روغن مسکه گاو یا روغن بادام بریان کرده نیم آثار

کوشت برغاله را پاک و صاف و دو سه مرتبه باب شسته

و قدری قدری ادرک و سیر و کوتهمیر و کشنیز خشک و زرد

چوب سائیده بران مالیده کوشت را همراه پیاز نیز بریان

کرده آب اندازند و بجوشانند سائیده چون بقدر یک توله

تا یک نیم پاو آب بماند و کوشت کداز شود آنزمان نیمپاو

دانه انار ترش و تازه و اکر خشک باشد سه توله بس ست

در نیمپاو آب مالیده صاف کرده در کوشت بیندازند

و شش توله مویز تازه یا کشمش سبز از پس آن نیز انداخته

باتش نرم بجوشانند تا شوربا بقدر پاو آثار یا قدری زیاده

بماند و کشمش و مویز نیز کداز شود پس فرود آورده شوربای

آن فقط بنوشند و یا با خشکه یا نان خمیری میلفرمایند

الحق چیزیست بسیار لذیذ و مقوی و مسکن صفرا و خون

و حابس قی و اسهال بدانکه درین ترکیب انداختن نبات

سفید نیز مخورست اکر حاجت بدان داعی شود و اکر تلئین

منظور باشد بجای انار دانه آلو بخارا که تر و تازه از ولایت

آمده باشد بیندازند درین صورت نبات ضرورست

نیمبرشت بکسر نون و سکون تحتانی و وقف میم و کسر

موحده و رای مهمله و سکون شین معجمه و وقف فوقانی صفت

آن در بیض بتفصیل کذشت و مجمل اینست که زردی بیضه

مرغ را در ظرف چینی نهاده آن ظرف را در آب گرم گذارند واز
قاشق خورد زیر و بالای کرده باشند تا آنکه قوام او مثل عسل
غلیظ شود پس بیرون آورده قدری نمک و فلفل سیاه
سوده بران پاشیده با خشکه یا نان خمیری و پیچری یا فقط
بخورند غذائیست که نظیر و عدیل ندارد و مولد خون صالح و کثیر
الغذا و لذیذ است **نیده** بفتح نون و سکون یای تحتانی و
فتح دال مهمله و ها لغت مصری است بفارسی سمنو بواو و سمنی بیا
نیز نامند ماهیت آن از اغذیه معروفه اکثر بلاد است شیرین
و لذیذ میباشد و دستور پختن آن اینست که گندم چیده را
صاف نموده در آب می خیسانند و بر تخته یا خوانچه چوبی
یا غیر آن پهن مینمایند بضخامت سه چهار انگشت و پارچه

کرباس

کرباس پاکیزه بران ببندازند و هر روز آب بپاشند تا آنکه
ریشه برارد و سبز گردد و چون بمقدار چهار پنج انگشت رسد
آنرا بریده و کوبیده آب آن را فشرده صافی نموده بدستور
قدیم بصافی آن را در دیگ میکنند و با آتش ملایم طبخ
میدهند و قطعات یخ بدفعات دران می اندازند تا غلیظ
شود و شیرین گردد و بدستور جدید که بالفعل معمول میان
عوام است که آب صافی آنرا با سه چهار وزن آن آرد میده
خالص در دیگ بزرگی طبخ نمایند بملایمت تا آنکه نضج یابد
و طعم خامی آن برطرف شود و بعضی مغز بادام و پسته و
گردکان درست غیر کوبیده و بعضی درست با پوست در
حین طبخ دران می اندازند و بعد از کمال نضج زمانی سر آنرا

محکم نموده دم داده در ظرف برمی آرند وتناول می نمایند
بسیار لذیذ وشیرین میباشد وعورات اکثر بلاد این را
بطهارت وپاکیزگی وحسن عقیده وخضوع وخشوع تمام
بنیاز حضرت سیده النساء العالمین صلواة الله علیها مرتب
مینمایند بعنوان تبرک ازبرای موالیان ومحبان او بنان
جابجا میفرستند طبیعت آن دراول گرم ودرخشکی معتدل
وافعال وخواص آن مولد خلط صالح وسمن بدن ومعدل
بلغم وجهت رفع صعود بخار بدماغ ومالیخولیا وسرفه ودرد
سینه وتولید خلط صالح وتسمین بدن است اما ثقیل است
ودیر هضم ومسدد واکثار آن مورث تبهای مرکبه است وآنچه
بادام وگردکان وپسته در آن اندازند زبون وثقیل تر ومصلح

آن سکنجبین وکاسنی است **وسیقه** بفتح واو وکسر سین
مهمله وسکون تحتانی معروف وفتح قاف مضروب بها چون
گوشت رانیک دو جوش داده وخشک کرده نگهدارند تا
در سفر بکار آید باین اسم خوانند **وطیه** بفتح واو وسکون
طاء مهمله وفتح موحده مضروب بها جنس است که از تمر واقط
وسمن سازند **ولیقه** بفتح واو وکسر لام وسکون تحتانی معروف
وفتح قاف بها زده طعامی است که از روغن مسکه گاو تازه و
آرد گندم وشکر سازند **هریسه** بفتح هائی هوز وکسر رای
مهمله وسکون تحتانی وفتح سین مهمله مضروب بها طعامیست
مشهور بسیار مقوی تن وکثیر الغذا ومقوی باه **هلاب** بضم
های هوز وفتح لام بالف پیوسته ومیم گوشت یخنی را گویند چون

کوشت بز گرفته و پارچه های کلان نموده با سیر و پیاز و بادیان
و کشنیز و نمک در دیگ قلعیدار کرده بقدر حاجت نمک
انداخته و این دیگ را خمیر گرفته زیر آن آتش نرم کنند و تمام
شب متصل غیر منفصل سلسلهٔ آتش موقوف نشود و صبح
دیگ را واکرده ملاحظه فرمایند که کوشت مثل هریسه یا مغز قلم
خواهد بود و در آب یخنی هیچ بوی بد نخواهد ماند آن زمان مختار
اند آب یخنی میل فرمایند یا کوشت آن بخورند یا هر دو هلام
بضم های هوز و فتح لام بالف پیوسته و میم صباغی ست که
از لحم عجاجیل و جدی پزند و تفصیل این مجمل آنکه کوشت
را با پیاز و نمک در آب بجوشانند چون گداز شود آب
کوشت را جدا ساخته کوشت را در ظرف دیگر بجیشتی نهند

تا مایه

تا مائیه آن جدا شود پس بعضی از بقول را در سرکه بریزند
چون بقول پخته شود و سرکه خشک گردد قدری روغن
بادام انداخته بریان کنند و کوشت مذکور را نیز شریک آن
بریان کنند پس آب کوشت انداخته چند جوش داده فرود
آورند و میل فرمایند غذای قدیم ست اما اگر بدرستی آب
و نمک و اعتدال آتشکاری درست پخته شود شاید
قابلیت استعمال داشته باشد یازاب بفتح تحتانی
بالف پیوسته و فتح زای معجمه بالف زده و سکون موحده
شیء یتخذ من الفجل المقطع المخلل
المملح للمتوبل یعنی ترب را قاش قاش بریده
و مصالح ضروری و نمک با آن اضافه نموده در سرکه بریزند

تا اچار آن درست شود و صاحب طحال را بسیار مفید است

یخنی بفتح تحتانی و سکون خاء معجمه و کسر نون و سکون

تحتانی معروف صباغیست بسیار لذیذ کثیر الغذا و مناسب

اصحاء و مرضی و ناقهین ص گوسفند نوجوان و کلان را ذبح کرده

احشار اندرونی او و روس و اکارع از و جدا ساخته مابقی را

پارچه پارچه بقدر نیم نیم آثار کرده دو مرتبه باب شسته در

آب بسیار در دیگ کلان انداخته بجوشانند و نمک و پیاز

بقدر ضرور انداخته و قدری بادیان و کشنیز خشک در صره

بسته نیز انداخته بآتش ملایم بیک وطیره طبخ دهند تا آنکه

گوشت مثل هریسه پخته شود آن زمان اگر خواسته باشند

باقدری روغن زرد یکبار داده والا هیچ نمی خواند و لذت این

اکل

اکل و صبغ بعد تناول معلوم میشود این را بانان فطیری

بسیار کلان و باریک که باصطلاح مردم هند آنرا مانڈه گویند

و میخورند و در ملک توران خصوصاً بطرف افاغانیه و افاخنه

به از یخنی و مانڈه غذایی نیست لیکن چون مانڈه مناسب

حال مرضی خصوصاً صاحب حمی نیست در

حق مریض بهتر آنست که با خشکه و

کهچڑی بخورند یا نان فرنگی

تناول فرمایند

تمام شد

بدست احقر العباد قاسم خان مهندس الشکی النیکنامابادی

در سنه ۱۲۷۷ یکهزار و دو صد و هفتاد و هفت هجری نبوی



